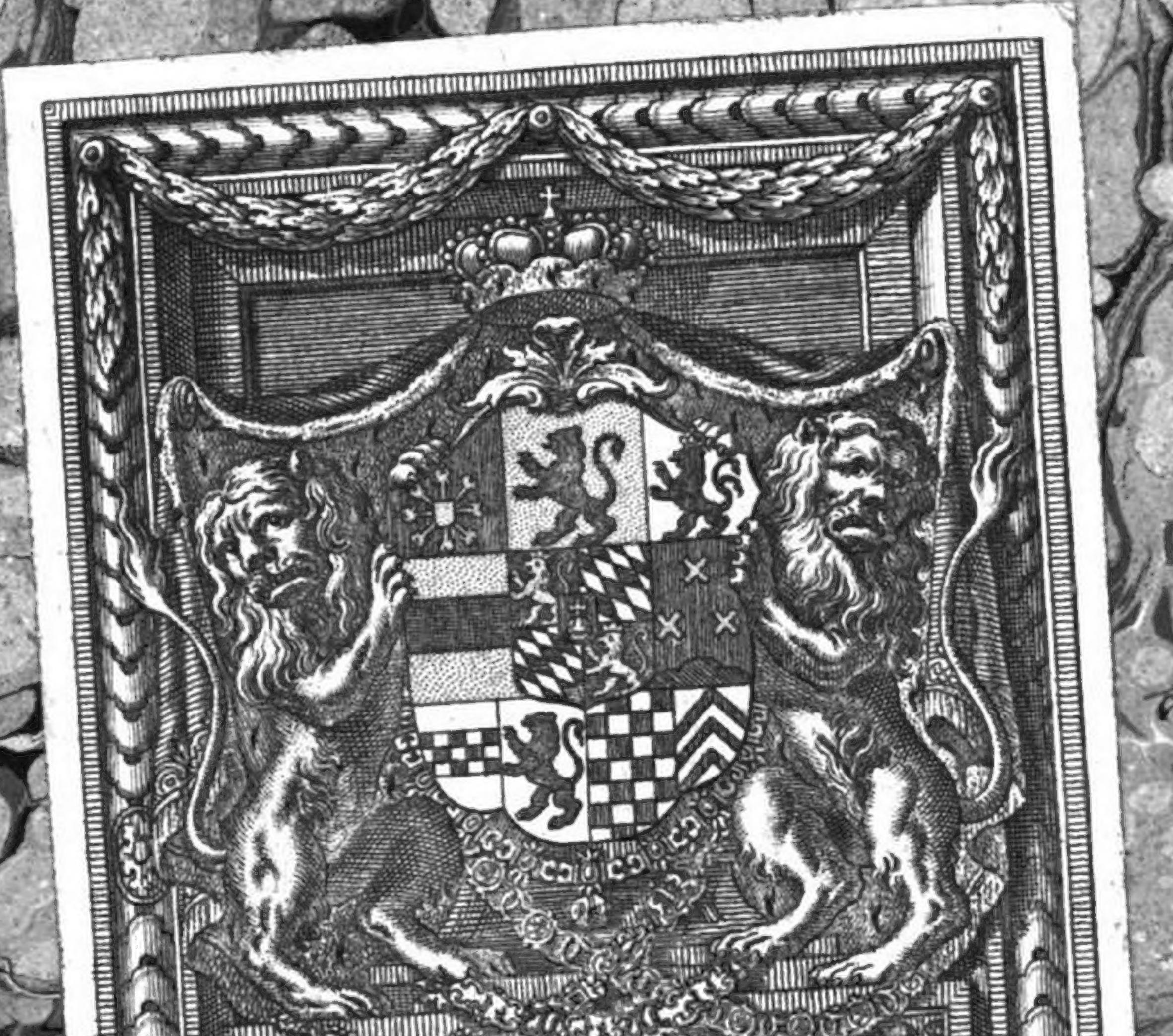
BIBLIOTHECAE
ELECTORALIS
MONACENSIS.
Ch. Wink. del.
Söckler sc. 1779.

Digitized by Google

Ph. 3672. d.

<36635571090010

<36635571090010

Bayer. Staatsbibliothek

Digitized by Google

Oecon. 7225 - 1

Oeconomia. Lexica 22.

~~Oec. gen. A. ° 28.~~

R

Digitized by Google

Oekonomiſches Hand-Lexicon,

worin nicht nur

alles dasjenige,

was zur Führung einer guten Landwirthſchaft gehört,

deutlich erklärt wird,

ſondern wo man auch

das Nöthigſte von Anlegung ländlicher Gebäude,

von

den Krankheiten und Kuren des Viehes,

ſo wie eine gute Auswahl

ſolcher ausländiſchen Gewächſe

an Bäumen, Sträuchern und Kräutern,

welche mit Nutzen anzubauen, und wie dieſelben zu erziehen ſind,

größtentheils durch

vieljährige praktiſche Erfahrung beſtätigt,

beſchrieben findet.

Herausgegeben

von

C. H. Meisner.

Zweyte, ſtark vermehrte Auflage in drey Bänden.

Erſter Band.

Leipzig,

in der Sommerſchen Buchhandlung.

1804.

Digitized by Google

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Digitized by Google

Vorrede.
zur erſten Auflage.

Daß die Kunſt, aus der Oberfläche der Erde allen nur möglichen Vortheil zu ziehen, die erſte und nothwendigſte aller übrigen Künſte und Gewerbe, und der Grund, auf welchem aller Menſchen Glückſeligkeit beruhet, ſey, dieſes iſt einſichtsvollen Männern zur Gnüge bekannt, und bedarf keines weitläuftigen Beweiſes; daß aber eben dieſe Kunſt in vielen Ländern noch ſehr fehlerhaft betrieben wird, und einer großen Verbeſſerung fähig ſey, und die daraus entſtehenden Vortheile für's ganze Menſchengeſchlecht nützlich und nothwendig ſind, iſt eben ſo gewiß.

Da nun die Ackerbauwiſſenſchaft eine der erſten und nützlichſten aller übrigen Wiſſenſchaften iſt; ſo glaube ich auch, daß man die gute Abſicht, Unerfahrnen ein Buch zum Unterricht und zur Verbeſſerung ihrer Wirthſchaften, in die Hände zu geben, und das Gute, welches dadurch vielleicht bewirkt werden kann, nicht verkennen wird; denn es iſt doch

eine unumſtößliche Wahrheit, die nicht genug wiederholt werden kann, daß nur der rechte Flor des Feldbaues die unerſchütterlichſte Grundſäule eines Staats ausmache, mithin können wohl ſolche Schriften, die zur Erhaltung dieſer Stütze etwas beytragen, nicht als unnütz betrachtet werden.

Weil mein ganzes Beſtreben nur darauf gerichtet geweſen iſt, die beſten Gegenſtände aus dem ſo weitläuftigen Fache der Oekonomie zu ſammeln und hier vorzutragen, um dadurch in der menſchlichen Geſellſchaft einigen Nutzen zu ſtiften, ſo will ich gegenwärtiges ökonomiſches Hand-Lexicon ſachverſtändigen Männern zur unparteiiſchen Prüfung vorlegen, und ihr Urtheil darüber erwarten.

Ich bin ſchuldig, meinen geehrteſten Leſern nur ungefähr und ſo kurz als möglich hier anzuzeigen, was ſie in dieſem Buche finden ſollen.

Zuerſt muß ich bemerken, daß ich mich ſo viel möglich gehütet habe, die Geduld meiner Leſer nicht durch weitſchweifig beſchriebene Dinge zu ermüden, und alles ſo kurz als thunlich, und um der Deutlichkeit willen, ohne Verſtümmelung möglich war, vorzutragen geſucht habe; und ich habe mich auch am mehreſten auf die Hauptgegenſtände der Landwirthſchaft, als: Acker-, Garten-, Wieſen- und Futterkräuterbau; zahme und wilde Baumzucht; Wartung und Erziehung al-

ler ländlichen Vieharten; Bierbrauen; Brantweinbrennen; Eſſigbrauen; Stärkemachen; Anlegung ländlicher Gebäude; Krankheiten und Kuren des Viehes, und dergleichen mehr eingeſchränkt; Kleinigkeiten und Erklärung ſolcher Worte hingegen, welche jedermann zur Gnüge bekannt ſind, und zu nichts als zur Vergrößerung des Buchs gedient hätten, weggelaſſen, an deren Statt aber lieber ſolche Dinge, welche zur Verbeſſerung der Landwirthſchaft gereichen, und vielleicht den mehreſten entweder ganz, oder zum Theil unbekannt ſind, angeführt; denn was würde wohl manchen damit gedient geweſen ſeyn, wenn ich weitläuftige Erklärungen von ſolchen Dingen, die auch der geringſte Landmann ſchon weiß, gegeben hätte? Würden nicht viele mit Recht ſagen können: dergleichen Kleinigkeiten habe ich lange gewußt; und würde dieſes Buch dadurch nicht ohne Nutzen zu einer ungeheuern Größe angewachſen ſeyn? Um dieſer Urſachen willen, hoffe ich wohl den Vorwurf nicht zu erhalten, daß ich mehrere Wörter und Erklärungen in dieſes Lexicon hätte bringen ſollen. — Es ſoll nur ein Hand-Lexicon für Landwirthe ſeyn, worin das Nothwendigſte und Nützlichſte enthalten iſt, oder worin ſie dasjenige finden ſollen, wie ſie ihre Wirthſchaften am vortheilhafteſten einrichten können.

Gleichergeſtalt ſchien es mir nützlicher zu ſeyn, manche Artikel mehr im Zuſammenhange abzuhandeln, damit den Leſern das häufige Nachſchlagen oder Aufſuchen erſparet werden möge.

Gartenfreunden zum Vergnügen, ſind auch neben den nöthigen und nützlichen Gartengewächſen, noch mancherley Gewächſe, welche zur Zierde der Gärten dienen, mit aufgenommen worden, und ich ſchmeichle mir, jedem Freunde der Landwirthſchaft und des Gartenbaues, durch Ausarbeitung dieſes Buchs, worin man doch ſo mancherley in der Kürze vereiniget antrifft, einen nicht unangenehmen Dienſt zu erweiſen, und ihnen ein brauchbares Buch in die Hände zu liefern.

So ſehr ich übrigens gewünſcht hätte, von allen angeführten Bäumen, Sträuchern und Kräutern, die ſo mancherley Gattungen anzeigen zu können, ſo mußte ich doch befürchten, daß die Größe dieſes Buchs ſich wider meine Abſicht vermehrte; denn hätte ich auch nur ganz kurzgefaßte Beſchreibungen der ſo mancherley Arten, wie ich's wünſchte, mit aufgenommen, ſo würden die vorgeſetzten Grenzen überſchritten, und das Buch kein Handlexicon geworden ſeyn.

Der Verfaſſer.

Vorrede
zur zweyten Auflage.

Wenn irgend eine Wiſſenſchaft noch nicht hinlänglich beobachtet, und von allen Seiten geprüft worden, um die Kenntniß derſelben nach ſyſtematiſcher Form zu ordnen, wenn man wünſcht, ſich von einzelnen Theilen, ohne mühſames Suchen, zu unterrichten, wenn man ſelbſt ſich noch kein Syſtem gebildet, oder in das Syſtem eines Andern hinein ſtudiert hat; wenn man endlich bloß den Zweck hat, Dinge, welche leicht vergeſſen werden, dem Gedächtniſſe ſchnell zurück zu rufen, ſo bietet ſich für dieſe Gegenſtände die alphabetiſche Ordnung gleichſam von ſelbſt dar.

Nur erſt ſeit ganz kurzem hat die Landwirthſchaft, durch geläuterte Phyſik und Chemie aufgeklärt, ein wiſſenſchaftliches Anſehen gewonnen; daher haben wir auch keine kleine Anzahl ökonomiſcher Wörterbücher, die mehr oder minder vollſtändig, deſſen ungeachtet alle mangelhaft ſind.

Einige unternehmen es, einen vollſtändigen Unterricht nicht nur in allen landwirthſchaftlichen Kenntniſſen, ſondern auch von allen Dingen, mit welchen ein Landwirth bekannt ſeyn muß, zu geben. Wie unmöglich ein ſolches Unternehmen ſey, leuchtet jedem denkenden Kopfe, ohne Schwierigkeit, ein, dennoch müſſen wir den Männern, welche dieß zu thun, mit eiſernem Fleiße unternahmen, dankbar für ihre Mühe ſeyn, und bedenken: in magnis voluisse sat est.

Die Brauchbarkeit ſolcher Schriften würde noch viel größer ſeyn, wenn der raſche Fortſchritt der Wiſſenſchaft nicht beſtändig Nachträge nöthig machte, und wenn die Weitläuftigkeit der Wiſſenſchaft nicht ſo korpulente Werke hervor brächte, daß es Privatperſonen, die doch eigentlich nur allein dergleichen benutzen können, unmöglich fällt, ſich in Beſitz derſelben zu ſetzen. Ueberdieß entſteht aus ſolchen Schriften ein nicht zu berechnender Schade für die Wiſſenſchaft ſelbſt, indem nicht ſelten ein ſolches Lexicon für die einzige Quelle der Weisheit angeſehen wird. Wie mancher, der Gelegenheit hat, einige Stunden in Krünitzens Encyklopädie zu blättern, dünkt ſich nicht ein Gelehrter, der über den praktiſchen Oekonomen diktatoriſch abzuurtheilen wagt, und der die übergroße Menge ſchlechter ökonomiſcher Schriften, mit Hülfe dieſes Tröſters,

zum Nachtheile der Wiſſenſchaft und des Verlegers, vermehrt.

Andre, beſonders praktiſche Oekonomen, werfen zu ihrer eigenen Erinnerung, oder zum Unterrichte ihrer Lehrlinge, ihre und Andrer Erfahrung aufs Papier, und ordnen dieſe Kollektaneen nach der Reihe der Buchſtaben.

Dieſe Methode iſt jedem Landwirthe, zu eigner Vermehrung und Berichtigung ſeiner Kenntniß, nicht genug zu empfehlen, und es iſt daher nicht zu verwerfen, daß dann und wann dergleichen Schrift als Muſterbuch, einen Verleger finde. Nur müſſen ſolche Wörterbücher immer nur als Probeſchriften angeſehen werden, und ſie können nie auf Vollſtändigkeit Anſpruch machen, ohne an Beleibtheit und Koſtbarkeit ſich der erſten Art gleich zu ſtellen, und dadurch weniger nutzbar zu werden.

So unvollſtändig indeß dergleichen Sammlungen ſeyn mögen, ſo finden ſie deſſen ungeachtet Beifall und Leſer. Ein Beweis davon iſt, daß der Hr. Verleger des im Jahr 1789 in zwey Bänden erſchienenen ökonomiſchen Handlexicons ſich entſchloſſen hat, eine neue Ausgabe deſſelben zu veranſtalten, und daß er mir den Auftrag gegeben, das Werk durchzuſehen, es zu ergänzen, und zu verbeſſern.

Ob ich nun gleich, bei einer ſehr ausgebreiteten Lektüre im ökonomiſchen Fache, ſelbſt ſeit vielen Jah-

ren praktiſcher Landwirth bin, und, von der früheſten Kindheit an, in allen meinen Verhältniſſen mich mit Landwirthſchaft beſchäftigt habe, daher alſo gedachtes Werk leicht mit Zuſätzen und Berichtigungen vermehren könnte, ſo ſchreckt mich doch die unvertilgbare Unvollſtändigkeit, und die Ungewohnheit, in dem Geiſte eines Andern zu arbeiten, davon ab. Ich liefre daher, da es Hauptzweck des Verlegers war, den Beſitzern der erſten Ausgabe die Vervollkommnung in einem Nachtrage zu liefern, einen dritten oder Supplementband, in welchem ich, unbekümmert um meinen Vorgänger, und ohne eben Anſpruch auf Vollſtändigkeit zu machen, auf einige Gegenſtände hingewieſen habe, die mir des Nachdenkens wohl werth ſcheinen.

Ich denke mir nämlich meinen Leſer als einen praktiſchen und gebildeten Oekonomen, der meines Unterrichts nicht bedarf, der aber zuweilen gerne über Gegenſtände ſeiner Wiſſenſchaft nachdenkt. Ideen wollte ich erwecken, Themata zu Verſtandesübungen aufgeben. Dieſes Spiel iſt ja der einzige Vorzug des gebildeten Mannes, und läßt ihn ſelbſt in der Einſamkeit nicht troſtlos.

Der Herausgeber.

München

A.

Ablactiren, ſo auch Abſaugen genennet wird, iſt eine Art des Pfropfens, welche gewöhnlich das Pfropfen durch die Annäherung genennet wird. Dieſe Arbeit verrichtet man mehr an fremden oder ausländiſchen Bäumen, welche in Kübeln oder Aeſchen ſtehen und nach Belieben nahe zuſammen geſetzt werden können; ſie kann aber auch bey ſolchen Bäumen die im Lande ſtehen vorgenommen werden, wenn der Stamm, auf welchen man pfropfen will, und der Baum von welchem das Reis zum Pfropfen genommen werden ſoll, nahe beyſammen ſtehen, oder zuſammen gebracht werden können, und das um ſo leichter, wenn der Baum, von welchem das Reis genommen wird, niedrige Aeſte hat, die ſich gut biegen laſſen, damit man die Reiſer gut mit einander vereinigen kann. Es geſchiehet auf folgende Weiſe:

Man nimmt den Zweig, den man abſaugen, oder auf einen andern Baum bringen will (wozu man einen ſchönen Zweig erwählet, der ſich gut zu dem Stamme ſchickt, mit welchem er vereinigt werden ſoll) und ſchneidet die Rinde nebſt dem Holz an der einen, nämlich ſpitzigen Seite, etwa drey Zoll lang hinweg, ſodann ſchneidet man das Stämmchen, auf welchen dieſer Zweig ablactirt werden ſoll, auch aus, ſo, daß die Rinde von beyden ſich zuſam-

men füget, und der Saft zuſammen kommen kann; alsdenn ſchneidet man aufwärts, in das Pfropfreis ein Züng- lein, und in den Stamm unterwärts einen Spalt, ziehet den von ſeinem Stamm unabgelöſten Zweig dazu hin, und ſchiebt ihn wie ein Pfropfreis in den Spalt hinein, wenn zuvor die Rinde deſſelben, an den beyden Seiten, die in das Stämmchen kommen ſollen, behutſam abgeſchält worden. Wenn ſie nun genau aufeinander paſſen, ſo umwindet man das Stämmchen mit feinem Baſte, und beſtreicht den Ort oder Schnitt gut mit Baumwachſe, damit Luft und Sonne nicht hinein dringen, und den verletzten Ort austrocknen, oder die Näſſe ſich hinein ziehen und den Stamm faulen mache. — Hierauf wird ein mäßiger Pfahl oder Stange in die Erde geſteckt, um das Stämmchen mit dem Pfropfreiſe daran befeſtigen zu können, damit ſie der Wind nicht abbreche, welches ſonſt im Unterlaſſungsfall zuweilen geſchiehet. —

Dieſe Arbeit wird allezeit im April oder May unternommen, damit ſich das Reis vor dem folgenden Winter noch mit dem Stamme gut vereinigen kann. — Ohngefähr vier Monate lang läßt man den Baum mit dem Reiſe ruhig ſtehen, alsdann kann man das Pfropfreis von ſeinem Mutterſtamme abſchneiden, ſo, daß zwey oder drey Augen am Pfropfreiſe bleiben, und den Schnitt mit Baumwachs verſtreichen. —

Abſenken, heißt gewiſſe Bäume oder Sträucher, Weinſtöcke, Nelken und dergleichen, durch Ableger vermehren, wovon an ſeinem Orte das Nöthige angezeigt zu finden. —

Abſetzeferkel, dieſes iſt ein junges Schwein, welches, wenn daſſelbe nach Befinden fünf bis ſechs Wochen (als ſo lange die Ferkel eigentlich ſaugen müſſen) an der Mutter geſaugt hat, alsdenn von der Mutter genommen oder abgeſetzt wird, ſo lange es aber noch an der Mutter ſaugt, ſo wird es Saug- oder Sogferkel genennet.

Ehe man die Ferkel aber abſetzt, ſo werden ſie nach und nach, wenn ſie ohngefähr vier Wochen alt geworden, an anderes Futter mit gewöhnt, damit ſie alsdenn die Muttermilch deſto geſchwinder vergeſſen und entbehren lernen. Dieſe Fütterung der Ferkel kann anfänglich aus ſaurer oder Schlickermilch beſtehen; und damit ſie deſto beſſer zunehmen, ſo giebt man ihnen auch etwas von geringern Körnern mit unter ihr Futter, dieſe müſſen aber vorhero erſt gekocht werden und ganz kalt geworden ſeyn, ehe man dieſelben zum Futter vorgiebt: denn wollte man dergleichen Körner (wie manche Landleute thun) roh oder ungekocht geben, ſo würden ſie unverdaut wieder abgehen, und würden ſie zu warm gegeben, wie dieſes bey unachtſamen Geſinde gar leichte geſchehen kann, ſo würden die Eingeweide Schaden leiden, und die jungen Schweine wären auf immer verdorben oder müßten wohl gar crepiren; welches der Fall vielmals bey unachtſamen Leuten iſt, wo ſie auf ſolche Weiſe ſogar alte Schweine verderben, wenn ſie ihnen ihr Futter zu heiß vorſchütten. — Man kann den Ferkeln aber auch ſtatt der Körner etwas ſchwarzes Mehl von allerhand Getreide mit geben.

Nach dem Abſetzen fährt man neben anderm Futter noch einige Wochen fort, ihnen an ihr Futter, welches ſie täglich dreimal, nämlich des Morgens, Mittags und Abends jederzeit zur gehörigen Zeit erhalten ſollen, entweder ein wenig grobes Mehl oder Kleien anzumengen, bis es die Witterung erlaubt, daß ſie von den Hirten mit auf die Weide getrieben werden können, und ſie daſelbſt etwas zu freſſen finden. — Kurzes ſüſſes Gras, Getreideſtoppeln, die Ränder der Ströme und Büſche, wo es Körner, Wurzeln, Schnecken und Maden giebt, ſind überhaupt für alte Schweine, ſo auch für die Jungen, die beſten Orte, wo ſie im Sommer ihre gute Nahrung finden können. — So wie die jungen Schweine aber auf der Weide erſt ihre Nahrung finden können, alsdenn fällt obige Füt-

terung weg, können ſie ſich daſelbſt aber nicht gehörig ſättigen, ſo erhalten ſie zu Hauſe neben der Weide annoch verſchiedene Abgänge aus Gärtern und Feldern; ſo wie aber die Erndte einmal angegangen iſt, und dieſe Thiere auf die Stoppeln gehen können, alsdann finden ſie hinlängliches Futter.

Wenn Ferkel zur Nachzucht beſtimmt werden ſollen, ſo müſſen hierzu die ſchönſten von den Frühjahrswürfen ausgeſucht werden, weil dieſe alsdann den ganzen Sommer vor ſich haben, wo ſie gute Nahrung finden können, und dahero auch beſſer gedeihen als ſolche, die man von den ſpäten oder Herbſtwürfen zur Zucht auswählt. Dieſe Regel leidet nur alsdenn eine Ausnahme, wenn man genugſames gutes Herbſt- und Winterfutter für ſeine Zuchtſchweine und gute warme Ställe hätte, und unter dieſen ſpäten Würfen recht ſchöne junge Thiere befindlich wären; oder wenn man aus Noth hierzu gezwungen würde und Schweine zur Nachzucht haben müßte; denn ſonſt verdienen die Frühlingsferkel allezeit den Vorzug für letztern zur Zucht. — Die Farbe trägt nichts zur Güte der Schweine bey, wenn ſie nur geſund, munter und von einer guten, und langſeitigen Art zur Nachzucht genommen werden. — Auch zur Maſtung ſind langſeitige Schweine den kurzſeitigen vorzuziehen. — Bisweilen bekommen die Ferkel, wenn ſie anfangen freſſen zu lernen, ſogenannte Schiefer- oder Wolfszähne, und da dieſe ſehr ſpitzig und ſcharf ſind, ſo ſtechen ſie ſich damit ins Zahnfleiſch, können alsdenn nicht freſſen, ſondern werden elend und mager dabey; ſo wie man dieſes alſo bemerkt, ſo muß man die Mäuler der jungen Thiere unterſuchen, und wenn man dergleichen Schieferzähne findet, dieſe ohne Anſtand ausbrechen laſſen. —

Abſetzekalb, nennt man ein Kalb, welches man aufziehet oder zur Nachzucht beſtimmt. — Hierzu müſſen allezeit die ſchönſten Kälber ausgeſucht werden, ſie

dürfen aber weder von einer ſehr alten Kuh genommen werden, noch ſoll es die erſte Frucht von einer jungen Kuh ſeyn. Man hat ferner bey den Müttern nicht ſowohl auf ihre Größe, Farbe und große Euter zu ſehen, als vielmehr auf ſolche Kühe, die viel und fette Milch geben und ſich gut melken laſſen. — Um zu einer ſchönen Kälber- und Nachzucht zu gelangen, ſo iſt es auch nothwendig, daß man beym Belegen ſeiner Kühe, auf einen ſchönen Stammochſen Rückſicht nehme, denn wenn dieſer klein und ſchlecht iſt, ſo werden auch ſeine Kinder von dem nämlichen Schlage ſeyn.

Viele Landwirthe behaupten, daß man die zur Nachzucht beſtimmten Kälber ſchlechterdings von den zeitig im Frühjahre gefallenen Kälbern auswählen müſſe, weil dieſe beſſer als die, ſo ſpäterhin im Sommer zur Welt gekommen, wären, und ſuchen den Grund zum Beſſerwerden darinne, daß dergleichen Frühkälber den Sommer vor ſich hätten und ſodann mit dem andern Viehe auf die Weide getrieben werden könnten; allein dadurch kommt man juſt nicht zu einer ſchönen Kälber- oder Nachzucht; denn was nutzen die allermehreſten Rindviehhutungen bey uns in Deutſchland? ſind ſie nicht faſt alle in ſolch elender Verfaſſung, daß das Vieh hungriger von der Weide kommt als es war ehe es hinging, und muß daſſelbe nicht bey der ſogenannten Weide auch noch zu Hauſe gefüttert werden? Wie rar ſind ſolche Weiden bey uns nicht, wo das dahin gehende Vieh vollauf Futter findet und ſich alſo ſatt freſſen kann. Man hat Beyſpiele in Menge, daß die Kälber von der Weide elend und mager geworden, ja viele gar Krankheiten bekommen und mit dem Leben bezahlen müſſen. Die Hauptſache iſt die, daß man ſein Hauptaugenmerk auf genugſames und gutes Futter richte, alsdann kann man auch zu allen Zeiten im Jahr Kälber abſetzen, wenn ſie tauglich hierzu ſind, dieſe gut füttern und ſomit auch ſchönes junges Vieh nachziehen. Hätten

wir Holländiſche oder Schweizeriſche Viehweiden, alsdann könnten wir auch unſer Vieh darauf ſättigen und eine gute Viehzucht erwarten, aber bey unſern grasarmen Weiden müſſen wir Verzicht auf eine gute Viehzucht thun, der ſicherſte und beſte Weg iſt dieſer: daß man ſein Vieh bey gutem Futter zu Hauſe gut pflege und warte, und die Viehweiden lieber zum Futterbau beſtimme. Mit dem Rindviehe iſts nicht wie mit den Schweinen, dieſe finden auch an den ſchlechteſten Orten immer noch einige Nahrung von Wurzeln und andern Dingen, weil ſie faſt alles freſſen und ſich dahero auch eher erhalten können, im Fall die Menge der Schweine mit den Hutungen in guten Verhältniß ſtehet, und die Heerden nicht übertrieben groß ſind. —

Wenn man nun ein ſchönes Kalb zur Nachzucht beſtimmt hat, ſo läßt man daſſelbe ohngefähr vier Wochen an ſeiner Mutter ſaugen; die zweyten vier Wochen giebt man demſelben täglich dreymal etwas von einem aus Hafer oder Rockenmehl gekochten Brey, welcher mit ein wenig abgenommener Milch dünne und kalt gemacht worden, zu ſeiner Nahrung zu den gewöhnlichen Stunden des Tages. Während dieſer Zeit hängt man zugleich ein kleines Gebund vom beſten Heu im Stalle ſchwebend auf, damit ſich das Kalb nach und nach an dieſes Futter gewöhne. Nach Verlauf dieſer Zeit gewöhnt man das Kalb allmählich an kaltes Saufen, welches aus reinem Waſſer beſtehet, in welches man jedesmal, entweder etwas Schrot von geringem Getreide, oder zur Abwechſelung auch nur Kleien eingerührt hat, und ſetzt dabey die Fütterung mit gutem Heu abermals ohngefähr vier Wochen lang fort, nunmehro aber fällt das Schrotſaufen gänzlich weg; das Kalb erhält ſodann täglich ein paar mal gutes Gras oder Klee, wenn man dergleichen hat, darzwiſchen dennoch aber etwas gutes Heu. Das Heu iſt darum nothwendig, weil dieſe jungen Thiere, wenn ſie

nichts als Gras oder Klee und kein trockenes Futter dabey erhalten, ſehr leichte einen ſtarken abmattenden Durchlauf bekommen. — Iſt das Gras oder der Klee nicht im Ueberfluß vorhanden, ſo wird eins von beyden auf der Futterbank geſchnitten, mit klaren Heckerling, welcher von Weizen- oder gutem Rockenſtroh ſeyn kann, vermiſcht gefüttert. Nur kein naſſer, kein erhitzter, oder zu viel bloßer Klee darf dem Kalbe gegeben werden, weil das Thier ſonſt davon theils aufgeblähet, theils wie gedacht, den Durchlauf bekommen kann. — Zur Winterszeit giebt man dem jungen Viehe ſo viel möglich gutes und genugſames Heu neben noch anderer gewöhnlichen Winterfütterung, gewöhnt daſſelbe an kaltes, nicht aber wie größtentheils gewöhnlich an warmes Geſöfe, weil erſteres allem Viehe geſünder und ſeiner Natur angemeſſener iſt, und überdieſes dabey noch viele Feuerungsmaterialien erſparet werden können, welches ein guter Landwirth doch auch nicht als eine unbedeutende Sache außer Acht laſſen ſollte. — Endlich darf man auch nicht vergeſſen, ſeinem jungen abgeſetzten Viehe wöchentlich ein paar mal eine kleine Hand voll Salz an das Futter zu geben, weil dieſes zum guten Gedeihen und Geſundheit gar vieles mit beyträgt. — Kälber bekommen auch in vielen Wirthſchaften Läuſe; aber gewiß niemals von der Reinlichkeit, ſondern weil man dieſe jungen Thiere niemals von Staub und Koth reiniget; will man dieſes nicht nur verhüten, ſondern auch das beſſere Wachsthum derſelben zugleich befördern, ſo unterlaſſe man auch nicht, ſein junges Vieh durch fleißiges Bürſten und Abwiſchen mit wollenen Lappen von ihrem Unrathe zu reinigen, und es wird gewiß niemanden dieſe kleine Sorgfalt gereuen.

Abwägen, heißt mit der Waſſerwage die Ebene eines gewiſſen Stück Landes, den Hang oder das Gefälle deſſelben, oder eben ſo eines Fluſſes ſuchen.

Acacia (Pseudo-acacia), unächter Acacienbaum, iſt einer der vortreflichſten Bäume in gar vielerley Betracht. Er übertrift alle übrige bey uns bekannte Holzarten in Anſehung ſeines geſchwinden Wachsthumes, ſein ſehr dauerhaftes Holz wird in ſeinem Vaterlande (welches Nordamerika iſt) zu Zimmerholze, zu Tiſchler, Drechsler- und Böttgerarbeit, zu Kohlen und zur Feuerung verwendet. — Das Laub giebt ein gutes Viehfutter, bleibt vom Inſektenfraße verſchont, und ſeine ſchönen und wohlriechenden Blumen dienen den Bienen zur Nahrung. Die im Schatten getrockneten Blumen ſind, wenn kochend Waſſer darauf gegoſſen und dieſes als Thee getrunken wird, ein Magen- und Nervenſtärkendesmittel, auch wider die Blähungen gut. — Die vom Holze abgezogene erſte Schale, hat den Geruch und Geſchmack des Süßholzes. Seine übrigen Tugenden werden aus nachfolgenden noch mehr erſichtlich werden, und da dieſer Baum unſer Clima ſehr gut verträgt, auch nach den bey uns in Deutſchland hin und wieder angeſtellten Verſuchen ſehr geſchwinde fortwächſt, auch eben ſo gut zu Ober- als Unterholz gezogen und genutzt werden kann, ſo verdient er gewiß vor vielen andern Bäumen die Aufmerkſamkeit eines jeden Landwirths zum ſtarken Anbau. — Der Acacienbaum iſt erſt ſeit hundert Jahren in Frankreich gemein, wo man ihn zuerſt aus Amerika erhalten hat. — Seine guten Eigenſchaften ſind noch wenig bekannt; gleichwohl iſt es nur zu gewiß, daß er einer der nützlichſten Bäume iſt, der auch außerdem noch viele Annehmlichkeiten hat.

Der Geſtalt nach iſt dieſer Acacienbaum wohl manchen bekannt, weil man denſelben hier und da in Gärten mit anziehet, aber die bewundernswürdigen Eigenſchaften deſſelben wiſſen ſehr wenige, und daher unterläßt man auch ihn mehr anzupflanzen, und erſt ſeit einiger Zeit trägt man Belieben ihn an manchen Orten anzupflanzen; jedoch thut mans nicht in der Abſicht einen alljährlichen Nutzen

davon zu ziehen, ja viele glauben nicht einmal daß er Nutzen ſchaffen könne, und man begnügt ſich dahero ihn ohne alle Sorgfalt wachſen zu laſſen wie er will. — Es ſind mir ſogar Beyſpiele bekannt, daß verſchiedene die ſchönſten großen Acacienbäume abhauen laſſen, und zum Feuer verdammt haben, welches ſie ſehr bedauert haben würden, wenn ihnen alle Tugenden dieſes Baumes bekannt wären.

Einige Schriftſteller haben dieſes Baums zwar erwähnt und ſeinen Anbau als nützlich empfohlen; allein ſie haben nicht alles von ſeiner Nutzbarkeit geſagt, oder daß man eine jährliche und beträchtliche Einnahme davon ziehen könne.

Es iſt gewiß, daß man dieſen Baum aus den Samen ziehen könne; jedoch iſt es beſſer oder vortheilhafter, wenn man junge Stämmchen erhalten kann, und daß man lieber etwas daran wende und entweder eine Baumſchule oder ſogleich einen kleinen Wald davon anlege. Dieſes iſt der kürzeſte und ſicherſte Weg bald zu ſeinem Zweck zu gelangen, bey Ausſäung des Samens aber muß man etliche Jahre länger warten. — Will man einen Wald anlegen, ſo kauft man zweyjährige Bäumchen, und am beſten ſolche, die aus den Wurzeln eines alten abgehauenen Acacienbaumes ausgeſchlagen ſind, und ſetzt ſie drey Fuß weit auseinander, doch nicht zu tief, weil die Wurzeln dieſes Baumes mehr auf der Oberfläche des Erdbodens fortlaufen. Bey Erkaufung der jungen Bäume hat man darauf zu ſehen, daß man ſchöne gerade Stämmchen erhalte, zumal wenn man ſein Abſehen auf Erziehung großer Bäume gerichtet hätte, auch müſſen die jungen Bäume nicht lange außerhalb der Erde gelaſſen werden, weil ihre Wurzeln ſonſt leichte zu ſehr austrocknen, und im Fall ſie nicht ſogleich in die Erde geſetzt werden könnten, ſo müſſen ſie wenigſtens an einem ſchattigen Orte in die Erde eingeſchlagen werden. Der Acacienbaum wächſet am liebſten in einem milden mit ein wenig Sand vermiſchten Erd-

reiche, doch kommt er auch in verſchiedenen Erdboden fort. Anfänglich iſt es nothwendig, daß man an Orten, wo das Vieh hinkommen kann, um die Anlage dieſer Bäume eine Bewahrung oder Vermachung anbringe, damit ſie nicht beſchädigt werden können. — Ohngefähr ein paar mal müſſen ſie im Sommer behackt, oder das Erdreich etwas aufgelockert werden, jedoch nicht gar zu tief, ſondern nur auf der Oberfläche der Erde, damit den Wurzelausſchlägen kein Schade zugefügt werde; dieſe geringe Mühe wird man durch das beſſere Wachsthum der jungen Bäume reichlich erſetzt erhalten. — So wie die jungen Bäume geſetzt worden, ſo muß auch die Erde um ſie herum feſte angetreten werden, weil ſonſt Luft und Sonne die Wurzeln leichte austrocknen. Nach Verlauf von drey Jahren nach der Anpflanzung werden die jungen Bäume ſchon einen kleinen Nutzen abwerfen, weil man ſie von einer Menge Aeſte befreyen muß. Man läßt ihnen nur die geradeſten, und alsdenn werden ſie ſchnell wachſen.

Will man ſeine Anlage nun als Stamm- und Schlagholz zugleich nutzen, ſo läßt man ohngefähr alle zwanzig bis dreißig Fuß einen der ſchönſten jungen Acacienbäume ſtehen, hauet die übrigen alle über der Wurzel ab, und benutzt den mit dieſen Bäumen angepflanzten Platz ſolchergeſtalt als Ober- und Unterholz. Die jungen abgehauenen Bäume werden die Stärke und Größe haben daß ſie wenigſtens zu Weinpfählen genutzt werden können, und die aus den Wurzeln wieder ausſchlagenden Schoſſen, werden ſo ſtark treiben, daß ſie in einer Zeit von drey und vier Jahren abermals zu dieſem Behuf abgehauen werden können, wenn die Bäume nur halbwege in einem ihnen angemeſſenen Erdreiche ſtehen. Hat man einmal eine ſolche Anlage gemacht, ſo kann man alsdenn auch einen guten Nutzen aus den Wurzelausſchlägen ziehen, wenn man dieſe als junge Bäume an andere zu neuen Anpflanzungen zu verkaufen Gelegenheit hat.

Man kann die Acacienbäume auf dreyerley Art anbauen und benutzen. Die erſte iſt die einfachſte und gewöhnlichſte. Sie beſteht darin, daß man die Bäume weit genug auseinander anpflanzt und ſie ſo fort wachſen läßt, um im Frühling ihren Schatten und den Geruch ihrer Blüthen zu genießen: nach Verlauf von 15 bis 20 Jahren ſind die Bäume ſchon ziemlich hoch und ſtark, und wenn ſie in guten für ſie ſchicklichen Boden ſtehen, ſo kann man alsdenn aus den Stämmen ſchon artige Breter von 8 bis 9 Zoll Breite zu verſchiedenen Tiſchlerarbeiten daraus ſchneiden laſſen. Wenn man die Acacie ſo fort wachſen läßt, ſo macht ſie zwar wenig Mühe; allein ſie giebt alsdenn auch keinen jährlichen Nutzen, als den, welchen man aus den davon erhaltenen Bretern ziehet. Je älter dieſe Bäume werden, deſto härter und dauerhafter iſt ihr Holz, und deſto mehr Adern haben dieſelben, welches ihre größte Schönheit ausmacht, und es kann alsdenn zu den ſchönſten Arbeiten der Tiſchler, zu Schränken, Tiſchen und Stühlen gebraucht werden. Das Holz erhält alsdenn wenn es alt iſt eine röthlichte Farbe; es iſt ſo hart wie das von der Eiche, daher die daraus geſchnittenen Pfoſten nach 40 und 50 Jahren, noch ſo geſund ſind, als wenn ſie erſt gemacht worden.

Die zweyte Art die Acacien zu bauen iſt, daß man ſie, wenn ſie nach dem Verſetzen ohngefähr drey oder vier Jahr alt geworden ſind, wie die Weiden im Frühjahre köpft. In ein paar Monaten haben ſie ſchon wieder ſo viel Aeſte getrieben, welche, da ſie dichter hervor wachſen, mehr Schatten geben als vorher. Die Krone des Baumes wird nunmehro viel ſchöner und runder, und der Stamm des Baumes nimmt deſtomehr zu. Durch dieſes Abköpfen erreicht die Höhe des Stammes zwar ihr Ziel; allein hierbey iſt es mehr um den Nutzen, welchen man von den Aeſten erhält, weil man dieſe als Weinpfähle gebrauchen kann, zu thun, wenn man ſeine Abſicht auf dieſe

Art von Benutzung richtet, und dergleichen Pfähle bedarf oder ſie an andere zu verkaufen Gelegenheit hat, weil ſie zu dieſem Endzwecke ſehr gut zu gebrauchen und gut bezahlt werden, wenn man ſich an ſolchen Orten befindet, wo viele Weinberge befindlich ſind. — Nur wenige wiſſen, daß man dergleichen Pfähle von dieſen Bäumen ziehen kann, und daß außer der Acacia kein Baum iſt, welcher deren ſo viel und in ſo kurzer Zeit liefert. In den Weinbergs-Gegenden hat der hohe Preiß der Pfähle viele Eigenthümer der Weinberge bewogen verſchiedene Holzarten zu dieſem Behuf anzupflanzen, aber keine einzige von den geſchwindwachſenden Holzarten liefert ſo gute und dauerhafte Weinpfähle als die Acacia. Die Pfähle vom weißen Maulbeerbaum ſind zwar gut und dauern lange; allein dieſer Baum muß gar zu lange wachſen bis er Pfähle giebt, und überdieſes kommt er auch nicht allenthalben gut fort, und die von geſchnittenen Kiefern oder anderm weichen Holze, ſind theuer und dauern gleichwohl nicht gar zu lange. Die von der Eiche ſind zwar dauerhaft, aber rar, ſehr theuer und der Eichbaum wächſt ſehr ſparſam; denn eine Eiche giebt in dreyßig Jahren nicht ſo viel Nutzen als der Acacienbaum ſchon im zehnten Jahre giebt; denn von letzterm kann man in zehn Jahren fünf Erndten an guten Stangen erhalten, da man die Eiche in dreyßig Jahren ohngefähr einmal zu dieſem Behuf abhauen kann. Die Pfähle von der Acacia haben alle gute Eigenſchaften der übrigen, und gleichwohl nicht die Fehler derſelben: die Acacia kommt faſt überall fort, ſie wächſet ſehr geſchwind; und je mehr man ſie niederhauet, deſto ſtärker ſchlägt ſie wieder aus, und vermehrt ſich mit Gewalt.

Die Acacienpfäle ſind auch ſehr dauerhaft und ihrer Leichtigkeit ohngeachtet ſehr feſte, beſonders wenn man ſie zwey bis drey Jahr auf dem Stamme alt werden läßt. Man kann die Bäume zwar im Nothfall im zweyten Jahre nach

dem erſten Köpfen ihrer Aeſte wieder berauben, wenn man nothwendig Pfähle braucht, beſſer iſt es aber, daß man ſie noch ein Jahr verſchone, weil die Aeſte alsdann weit ſtärker und dauerhafter werden. —

Endlich hat man noch eine dritte Art die Acacien zu bauen und zu benutzen, welche noch den Vorzug verdient, und mehr Gewinn abwirft wenn man viel Pfähle braucht und dieſe gut ins Geld ſetzen kann; dieſe beſtehet darinnen, daß man anſtatt den Baum, wie vorhero gedacht worden, zu köpfen, ihn, nachdem er drey oder vier Jahr alt geworden, über der Wurzel abhauet. — Es iſt zwar wahr, daß man alsdenn auf den Vortheil mit der Zeit einigen Nutzen aus dem Stamme des Baumes zu ziehen Verzicht thun muß: aber man wird dafür ſchadlos gehalten, denn die Pfähle ſo aus der Wurzel gewachſen ſind, ſind weit beſſer als die von den Aeſten; die Wurzeln treiben auch weit mehrere Schößlinge, die man entweder zu Pfählen oder zum Verſetzen anderwärts hin gebrauchen kann. — Will man ja aus den Stämmen in der Folge Nutzen ziehen, ſo läßt man wie bereits oben gedacht worden, hier und da einen ſchönen geraden Baum in die Höhe gehen. Man kann auch an einem beſondern Orte hochſtämmige Bäume erziehen, um aus dieſen in der Zukunft Breter und Pfoſten ſchneiden zu laſſen, und an einem andern dieſe Bäume blos als Schlagholz behandeln, je wie man dieſes ſeinen Vortheilen am gemäßeſten findet. — Die Acacia kann nicht allein die Stelle der Eichen vertreten, ſondern auch eben ſo gute Dielen, Breter und dergleichen mehr liefern als die Ulme und der Nußbaum, ſo zu vielerley Arbeiten genutzt werden können; ſie wird auch Weinpfähle und Reife in Menge herfür bringen, und über alles dieſes auch noch Brennholz genug hergeben. —

Da der Acacienbaum ſehr ſchnell wächſt, und eine Menge kleine mit Dornen beſetzte Aeſte treibt, ſo muß man dieſe den Sommer über ein paar mal wegſchneiden

und ihnen nur eine Krone laſſen, denn ſonſt würden ſie die Bäume hindern, in die Höhe zu treiben. Man mag dieſe Bäume nun ziehen wie man will, ſo muß man allezeit nur diejenigen aufſchießen laſſen, welche den geradeſten und ſchönſten Stamm haben. Man ſieht, daß dieſer Baum, nach welcher Art man ihn auch ziehe, einen großen Nutzen abwirft, aber die dritte Art iſt die vortheilhafteſte. Alle dieſe Vortheile verdienen doch, daß man ſich mehrere Mühe gebe die Acacien anzubauen, zumal da der Holzmangel von Jahr zu Jahr faſt aller Orten zunimmt. Die Acacia allein iſt im Stande dem Mangel des Holzes bald Einhalt zu thun, wenn man ſie in Menge anbauet, und gröſtentheils als Schlagholz behandelt, weil ſie außerordentlich geſchwinde wächſt, und wenn ſie einmal gemein iſt, eine große Menge liefern wird.

Acker, heißt bekanntermaßen ein Stück Land, welches, wenn derſelbe gehörig zugerichtet worden, mit verſchiedenen Früchten entweder beſäet oder aber bepflanzt wird. —

Acker, nennt man auch ein gewiſſes Feldmaß nach Ruthen und Schuhen. Dieſes Ackermaß iſt faſt in allen Ländern verſchieden, z. B. in Sachſen wird ein Acker Feld, Wieſen oder Holz zu dreyhundert Quadratruthen Leipziger Maaß gerechnet.

Ackerbau, iſt die Beſchäftigung der Menſchen, die Oberfläche der Erde zu Erzeugung der ſo mancherley Pflanzen und Gewächſe zuzubereiten, und dieſelben mit dem nur möglichſten Nutzen darauf zu erbauen und einzuärndten. — Der Ackerbau iſt eine Wiſſenſchaft, die da lehret die Erde gehörig zu bearbeiten oder zuzurichten, ſo, daß man alsdann alle zur Bedürfniß der Menſchen gehörigen Dinge darinnen erbauen könne. Hierzu wird eine gute Kenntniß des Erdbodens ſowohl als der darauf zu erbauenden Gewächſe erfordert; denn wenn die Pflanzen gut gedeihen ſollen, ſo muß man ihre Beſtand- und Nah-

rungstheile kennen, man muß wiſſen, ob das Erdreich dieſe Beſtand- und Nahrungstheile der Pflanzen ſchon beſitzt, oder ob man ihm dieſe erſt durch verſchiedene Düngmittel beyzubringen ſuchen müſſe: man muß nicht weniger die verſchiedenen Beſtand- und Nahrungstheile der Düngerarten kennen, und ob dieſe mit den Nahrungstheilen der Pflanzen übereinſtimmen oder ihnen darzu dienen können, weil die Fruchtbarmachung der Felder durch Dungmittel auf der Kenntniß der Nahrungsmittel der Gewächſe beruhet. Hat man dieſe erforſcht, und giebt den Pflanzen alſo nebſt dieſen, die zur Beförderung der Auflöſung erforderlichen Körper, ſo darf man nie an der Fruchtbarkeit zweifeln; denn das, woraus die Pflanzen beſtehen, iſt das, ſo ihr Gedeihen oder Wachsthum befördert. Von allen dieſen wird man unter ihren gehörigen Artikeln das Nöthige angezeigt finden.

Der Ackerbau iſt ohne Widerſpruch das erſte und nützlichſte Geſchäfte auf dem Erdboden, weil ohne guten oder vernachläßigten Ackerbau alle Gewerbe, Künſte, und Handlung ſchmachten, und nie auf den rechten Grad ihrer Vollkommenheit gelangen können. Er iſt der feſteſte Grundſtein der Staaten; die ſicherſte Quelle aus welcher alle Reichthümer fließen; denn wie würde die Handlung und Künſte blühen können, wenn ſie nicht alle ihre rohen Produkte erſt durch den Ackerbau erhielten. Es iſt ein Reichthum der alle Jahre von neuen hervor kömmt, der alle Menſchen erhält, und die Vermehrung der Menſchen befördert. Das Geſchäft des Ackerbaues iſt eine ehrliche und chriſtliche Nahrung; denn man betrachte alle nur möglichen Geſchäfte und Nahrungen womit ſich die Menſchen beſchäftigen und ſich ihren Unterhalt zu verſchaffen ſuchen, ſo kann doch keine mit dem Ackerbau verglichen oder ihm vorgezogen werden, weil es mit dieſer dergeſtalt ehrlich und aufrichtig zugehet, als es bey keinem andern Geſchäfte geſchehen kann. Wie oft werden nicht andere

Handthierungen oder Gewerbe dem Menſchen ſchädlich, mit wie viel Liſt und Betrug ſucht nicht mancher oder ſo viele Menſchen ihre Geſchäfte zu betreiben, und wie gefährlich wird nicht öfters der daraus erhaltene Gewinn, welcher oft Gott und Menſchen unanſtändig iſt; der Ackerbau hingegen gereicht allen Menſchen zum Nutzen, es iſt ein ehrbarer Wucher oder Gewinn, welchen man aus der Hand des Schöpfers erhält, wenn man nur ſeine Schuldigkeit thut und keinen Fleiß und Mühe ſpart; es iſt kein Betrug oder ſchändlicher Gewinn dabey (ausgenommen wenn unchriſtliche Kornjuden oder Wucherer denſelben zum Schaden ihrer Nebenmenſchen mißbrauchen). Des Ackerbaues Nutzen und Nothwendigkeit iſt eben ſo unwiderſprechlich wahr, weil dadurch alles und jedes in der Welt erhalten werden muß, und Niemand ohne dieſen eben ſo wenig als ohne Luft zu leben vermag. Es giebt ſchöne Künſte in Menge auf der Erde; allein dieſe verdienen den Namen der nützlichen Künſte nur alsdenn erſt, wenn ſie zur Verbeſſerung der alleredelſten Kunſt des Ackerbaues mehr oder weniger beytragen. Gott hat auch den Ackerbau zuerſt eingeführt, weil die Menſchen ſonſt außer dem Stande der Unſchuld nicht zu leben vermögend geweſen wären, und er iſt die Mutter und die Ernährerin aller nur möglichen Gewerbe; ſtehet es nun mit dem Ackerbau gut, und wird derſelbe ſo viel nur möglich verbeſſert, ſo wird es auch mit allen übrigen gut gehen. Und was hat nicht endlich der Ackerbau noch für außerordentliche Vorzüge vor allen andern Geſchäften, und wie vieles reines Vergnügen gewährt er nicht allen denjenigen Menſchen, welche der Natur ihre vielfältigen Produkte kennen oder den Reiz und das Schöne von den ſo mannigfaltigen Dingen ſo ſie hervor bringt, zu empfinden fähig ſind. Hier kann man in allen nur möglichen die Weisheit und Größe des Allmächtigen, den Schöpfer der Welten am deutlichſten kennen lernen. Und was für Vorzüge hat

das Landleben nicht vor dem Stadtleben, und wie viele tauſend Menſchen freuen ſich nicht, wenn der Frühling heran nahet, und ſie nunmehro das Angenehme des Landlebens genießen können. Es giebt zwar wohl unzählige Menſchen, welche dieſes unſchuldige und reine Vergnügen nicht kennen, auch nicht kennen wollen, ſondern das thörichte, mit ſo vielem Ungemach verbundene Stadtleben oder die Vergnügungen in den Städten dem unſchuldigen Landleben vorziehen; allein in welche Claſſe dieſe Verehrer des ſchönen Stadtlebens zu ſetzen ſind, dieſes kann und will ich nicht beſtimmen; doch ſo viel iſt mir wohl bekannt, daß ſehr viele, wenn ſie von den vermeinten Vergnügungen großer Städte endlich um Vermögen und Geſundheit gebracht worden, alsdenn noch ihre Zuflucht zum unſchuldigen Landleben genommen, und den kleinen Reſt ihrer Lebenszeit noch in Ruhe zuzubringen geſucht, und alsdann erſt, obgleich zu ſpät, wahres und reines Vergnügen empfunden haben. Aus dieſem allen läßt ſich die Würde des Ackerbaues deutlich genug erkennen, und jeder Hausvater oder Landwirth kann denſelben mit fröhlichem Muthe und gutem Gewiſſen aufs beſte zu betreiben ſuchen, und alsdenn den Segen Gottes von dem Fleiße oder ſeiner Hände Arbeit zu ſeinem und anderer Menſchen Nutzen einärndten.

Ackererde, dieſe iſt ſehr verſchieden; hiervon iſt unter Erdboden das Nöthige angeführt zu finden.

Ackerbeſtellung, oder Zurichtung, heißt das Land mit den darzu nöthigen Inſtrumenten aufpflügen und durch Egen klar machen und zur Saat zubereiten. Der Pflug, der Ruhrhaken, die Hacke, die Ege und Walze ſind die nöthigen Ackerinſtrumente oder Werkzeuge, deren man ſich bedient die Erde locker zu machen. Eine nähere Beſchreibung dieſer Ackerwerkzeuge findet man unter Ackergeſchirre. Da nun die Zurichtung nicht auf einerley Weiſe, auch nicht zu ein und eben derſelben Zeit

und zu einerley Abſicht unternommen wird, ſo hat man auch jeder Art zu ackern einen beſondern Namen beygelegt, als z. B. bey der Winterſaat hat man viererley Arten zu ackern, als: 1) Brachen, 2) Wenden, 3) Ruhren und 4) zur Saat pflügen. Bey der Sommerſaat hat man nur dreimaliges Pflügen nöthig, als: 1) Stoppeln oder Stürzen, 2) Ruhren oder Wenden, und 3) zur Saat zu ackern.

Der Pflug iſt das allgemein eingeführte Werkzeug um den Acker locker zu machen. Man hat mancherley Arten von Pflügen, aber alle zu gleichem Endzweck. Der Endzweck des Ackerns iſt alſo das Erdreich aufzulockern, mürbe zu machen und das Unkraut zu vertilgen. Der Pflug iſt nach Beſchaffenheit der Stärke oder Leichtigkeit des Ackers bald von Eiſen, bald von Holz; man muß ihn können flach und tief ſtellen, je nachdem man die Abſicht hat den Acker tief oder ſeichte zu pflügen. Die Pflugeiſen müſſen immer gehörig ſcharf ſeyn, und ſo geſtellt werden, daß ſie die Furchen rein abſchneiden, und das ſogenannte Streichbret muß ſo gerichtet ſeyn, daß es die abgeſchnittenen Furchen umkehren, und eine auf die andere legen kann. In den mehreſten Gegenden ſind die Pflugräder viel zu niedrig; die Höhe derſelben erleichtert den Umlauf derſelben und macht, wenn ſie mit den Zugſträngen horizontal liegen, daß das Zugvieh ſeine Kraft ganz anwenden kann. Die Ackerbeete werden entweder zuſammen oder von einander gepflüget; im erſten Fall, fängt man in der Mitte, im andern, an beyden äußern Enden an.

Der Ruhrhaken wird ebenfalls als ein ſehr nützliches Ackerinſtrument bey der Ackerbeſtellung gebraucht, und er verdiente an vielen Orten, wo man ihn gar noch nicht kennt, eingeführt zu werden; denn das vorzüglichſte dabey iſt, daß man die ſtarken Aecker leichter zerbrechen, und zähe, graſigte, queckigte und ſteinigte Felder beſſer als mit dem Pfluge bearbeiten, auch überdieſes mit weniger Zugviehe zerreiſſen und zum Egen geſchickt machen kann.

Das Egen der Aecker geſchiehet theils um den Erdboden klar und mürbe zu machen, theils von Quecken und Unkraute zu reinigen, theils das ausgeſäete Getreide auf dieſe Art unter die Erde zu bringen. Bey ſtarken und verqueckten Feldern verdienen die eiſernen Egen den Vorzug. — Eine genaue Beſchreibung der Ege, des Pfluges, Ruhrhakens und Walze findet man unter Ackergeſchirre. Die Walze braucht man, um die großen Erdklöſer zu zerdrücken, und die hohl liegenden Furchen nieder zu walzen oder eben zu machen, und dieſes geſchiehet vorzüglich beym Sommergetreide. Es wäre aber zu wünſchen, daß man ſich dieſes nützlichen Inſtruments auch auf den Sandfeldern bediente, zwar nicht in der Abſicht, die Erdklöſer damit zu zermalmen, ſondern vielmehr dem leichten Sandacker nach der Saat und dem Einegen noch mehr aufgelockerten Boden dadurch etwas Feſtigkeit zu verſchaffen, damit der Wind die Wurzeln der aufgegangenen Saat nicht ſo leichte von Erde entblößen und Schaden verurſachen könne. —

So wie nun die Aecker von mancherley Art ſind, ſo iſt auch deren Zurichtung mancherley oder verſchieden, wobey man auch darauf Bedacht nehmen muß, zu was für Früchten man den Acker zubereiten will. Will man den Acker zu Winterfrüchten, als Winterrübſaat, Weizen, Korn, Wintergerſte ꝛc. zurichten, ſo wird das erſte Ackern oder Pflügen im Brachfelde im Monat Junio, welches man Braachen nennt, unternommen, aber anjetzo nicht tief, ſondern nur ſeichte oder flach verrichtet. Wenn es die Zeit und Umſtände erlauben, ſo iſt es vortheilhaft, dieſes Braachen bald nach einem Regen zu veranſtalten, weil ſich ſtarker Acker alsdenn beſſer bearbeiten läßt; jedoch iſt dieſes ſo zu verſtehen, daß man dieſe Arbeit nicht etwa ſogleich nach einem lange angehaltenen, ſondern nur mäßigen Regen unternehmen müſſe, weil man ſonſt, wenn das Land gar zu naß iſt, und ſich, wie man zu ſagen

pflegt, ſchmiert, ſeinem Acker mehr Schaden als Nutzen ſchaffen würde, und in dieſem Fall, muß man das Land erſt wieder etwas abtrocknen laſſen, ehe man das Pflügen unternimmt; denn dieſes iſt eine Hauptregel beym Pflügen der Felder, dieſe Arbeit niemals bey zu naſſer Witterung zu unternehmen, weil man ſonſt ſeinen Acker auf etliche Jahre verdirbt, ſchlechte Aerndten erhält, und den verdorbenen Acker erſt durch viele Mühe und Arbeit wieder in guten Stand bringen kann, indem der bey zu vieler Näſſe gepflügte Acker eine Art von feſten Diele unten bekommt, in welche die zarten Wurzeln der Pflanzen nicht eindringen, und die ihnen nöthige Nahrung an ſich ziehen können, dieſer Fehler kann nur nach und nach durch gute Bearbeitung und ſchickliche Witterung wieder verbeſſert werden. — Da auf guten Aeckern das Unkraut bald wieder überhand nimmt, und dieſes das Land entkräftet, ſo wird ohngefähr in der letzten Hälfte des Monats Julii, das zweyte mal gepflüget, welches man Wenden zu nennen pflegt; dieſes zweyte Pflügen muß aber etwas tiefer als das erſte mal verrichtet, und der Acker ſodann bey guter trockener Witterung tüchtig in der Quere und übers Kreuz geegt werden. Wenn das Unkraut überhand nehmen ſollte, und bey ſtarkem Boden, unternimmt man im Monat Auguſt das dritte Pflügen, und zwar abermals etwas tiefer als vorhero, je nachdem es die Beſchaffenheit des Erdbodens nothwendig macht, und egt auch jetzt den Acker wieder tüchtig durch. Ohngefähr zu Ende des Auguſts oder Anfangs Septembers, pflegt man mit recht ſchmalen Furchen zur Saat zu ackern. Wobey noch anzumerken, daß das ſchmalfurchige Pflügen bey jedesmaligen Ackern zu beobachten, um auch dadurch das Land ſo viel nur immer möglich iſt, klar und locker zu machen. Die Gewohnheit, daß man theils ſehr breite Furchen macht, theils daß man ſogar eine ungepflügt liegen läßt, und mit zwey Furchen die dritte nur beſchüttet, iſt eine

ſehr üble und nicht zu duldende Gewohnheit, weil weder bey den breiten Furchen, noch durch das ungepflügt liegen gelaſſene Land der Endzweck, den Acker durch das Pflügen locker zu machen, und das Unkraut zu vertilgen, nicht erreicht wird. — Felder welche mit Sommerfrüchten beſtellt ſind, dieſe können wegen Kürze der Zeit, weil man das Reifwerden der Früchte erſt abwarten muß, nicht ſo oft als die Braachfelder gepflügt werden, ſondern man muß ſich nach der Zeit und den Umſtänden richten, und dieſelben allenfalls nur zweymal ackern, jedoch muß man das Pflügen nicht zeitiger als in drey bis vier Wochen hintereinander unternehmen, damit der Acker Zeit habe ſich zu ſetzen, und das Unkraut aufzugehen, um dieſes alsdenn zerſtören zu können.

Die zu Sommerfrüchten beſtimmten Felder, müſſen, wenn die Winterfrüchte abgebracht ſind, noch vor Eintritt des Froſtes, wenigſtens einmal gepflügt werden, welches man den Acker ſtürzen nennt. Je zeitiger man dieſe Arbeit unternimmt oder unternehmen kann, je beſſer iſt es, denn alsdenn wird das Verfaulen der Stoppeln und des Unkrauts um ſo eher zum Nutzen des Ackers, oder vielmehr der folgenden Früchte befördert. Wenn der Frühling heran nahet, und die Fröſte aus der Erde ſind, oder vielmehr, wenn ſich der Erdboden gut bearbeiten läßt, ſo werden diejenigen Aecker ſo zu Sommerweizen, Hafer, Gerſte und Sommerrübſen beſtimmt ſind, zum zweyten male gehörig gepflüget und geeget, und endlich wenn die Saatzeit heran nahet, der Acker zur Saat zum drittenmale mit ſchmalen Furchen geackert, wenn der Same nicht untergepflügt wird. Die Sommerſaat richtet ſich nach dem Clima, an einigen Orten wird zeitig, an andern ſpäter geſäet; in vielen Gegenden fängt man mit der Sommerſaat im April an, und ſetzt ſie bis Ende May oder Anfangs Juni fort, und Erbſen, Wicken, Hafer und Gerſte werden an vielen Orten mit Nutzen untergepflügt,

nur muß das Unterpflügen nicht zu tief geſchehen. Manche Landwirthe pflegen diejenigen Felder, welche ſie zu Erbſen, Wicken und Hafer beſtimmt haben, nur ein-, höchſtens zweymal ackern zu laſſen: allein dieſe Methode iſt nicht die beſte, weil die Felder alsdenn nicht gehörig zugerichtet, oder der Boden nicht locker und mürbe genug gemacht werden kann, folglich iſt dieſes nicht nachahmungswürdig und kann nur bey ohnehin leichten, lockern oder Sandboden gebilliget werden.

Was die Anlage der Ackerbeete anbetrift, ſo iſt dieſe ſehr verſchieden. An einigen Orten macht man dieſelben breit, an andern ſehr ſchmal, und wieder an andern Orten werden ſie ſo breit gemacht, daß man beynahe keinen Unterſchied bemerkt. Sehr ſchmale Beete taugen nicht viel, und ſind nirgends als in ſolchen Feldern anzurathen, welche entweder ſehr tief liegen, oder den Ueberſchwemmungen ausgeſetzt ſind, und alsdenn muß man ſolchen ſchmalen Beeten die Form eines Eſelrückens zu geben, oder ſie in der Mitte recht hoch aufzutreiben ſuchen, und dergleichen Felder auch mit genugſamen und guten Waſſerfurchen verſehen, damit die überflüßige Näſſe gehörig ablaufen könne. Haben die Felder aber eine ſolche Lage, daß man weder Ueberſchwemmungen noch ſtehenbleibende Waſſer zu befürchten hat, ſo verdienen die breiten Beete allezeit den Vorzug und man erhält dadurch nicht nur den Vortheil wenige Waſſerfurchen machen zu dürfen, ſondern man verſchaft ſich auch weit bequemeres Fuhrwerk, ſowohl bey dem Düngerführen, als auch in der Aernte bey Abfahrung des Getreides. — Auch die Anlegung der Waſſerfurchen auf den Aeckern erfordert Aufmerkſamkeit und eine geſchickte Anlegung derſelben, wobey es darauf ankommt, dieſen Furchen eine ſolche Richtung zu geben, wodurch der Abzug des Waſſers am beſten befördert wird. Bey eben liegenden Feldern, müſſen die Waſſerfurchen nach der Abſchüßigkeit des Ackers zu laufen und bey ab-

ſchüßigen Anhöhen kann ſolches am beſten geſchehen, wenn ſie von der, der Horizontallinie ein wenig abweichenden, Seite angelegt werden.

Hat man ſeine Aecker durch den Pflug zubereitet, ſo müſſen ſie auch gedüngt werden. Hierzu hat man mancherley Mittel, welche alle unter dem Artikel Dungmittel angezeigt zu finden ſind. Eben ſo findet man unter Düngen der Felder, die Zeit der Düngung und die Quantität des auf einen Acker zu bringenden Düngers daſelbſt bemerkt.

Ackerfrüchte, dieſes ſind mehrentheils ſolche Gewächſe, welche entweder gar nicht oder doch nur ſehr wenig in Gärten erbauet werden, wie z. B. Raps, Rübſen, Weizen, Korn, Gerſte, Hafer, Erbſen, Linſen, Wikken, Hirſe, Heidekorn, Lein, Hanf, Kartoffeln oder Erdbirn, Kraut, Rüben, Möhren, Kohl und dergleichen mehr, welche alle unter ihren Artikeln angeführt, und deren Anbau angezeigt werden.

Ackergeſchirre, hierunter werden mancherley Stücken verſtanden die beym Ackerbau gebraucht werden, und hier ſogleich angezeigt werden ſollen.

Egen, große Ruhr- oder ſogenannte Ackereinſchleppegen, welche beſtehen aus zwey Querſchienen, und ſechs Balken, wovon jeder Balken ſechs Zinken hat.

Ferner: fünfbalkigte Egen, mit zwey Querſchienen, jeder Balken mit ſieben Zinken, und endlich vierbalkigte Egen, ebenfalls mit zwey Querſchienen und jeder Balken mit ſieben Zinken verſehen; dieſe leichten Egen werden mehrentheils auf nicht gar zu feſtem Erdreiche zu Einegung des Samens gebraucht.

An vielen Orten hat man auch nur Egen mit hölzernen Zinken; allein dieſe ſind in fetten, feſten und ſteinigten Feldern nicht gut zu gebrauchen, aber in leichten oder auch ſandigen Aeckern kann man ſich dieſer ganz gut bedienen.

Ketten, ſogenannte Egeketten, womit die Egen gezogen werden.

Schlitten, oder auch Egeſchleppen genannt, auf welche die Egen gelegt und aufs Feld geſchleppt werden.

Wage, iſt ein feſtes, ein wenig gekrümmtes Holz, welches an jedem Ende eine eiſerne Kappe und einen eiſernen ſogenannten Vorſchlag hat; an jede Endkappe kommt ein Auge oder Ring, und daran wird das Ortſcheit, an welchen der Zug angeſtränget wird, an eine noch kleinere Ortſcheitkappe gemacht, und der vorhin gedachte Ring oder Auge faſſet die Enden und die Ortſcheitkappe zuſammen.

Wie die Egewage beſchaffen iſt, eben ſo iſt auch die Hinter- und Vorderwage an den Wagen beſchaffen, und nur der Unterſchied iſt darinnen, daß die Wage am Vorderwagen, ſo wie die Pflugwagen in der Mittelkappe eine ſogenannte Schleife oder Schlinge haben, damit dieſelben vorne an die Deichſel angelegt, und bey den Egen die Egkette durchgezogen werden kann. Die Hinterwage an den Wagen aber muß in der Mittelkappe ein Loch gerade durch bekommen, damit dieſelbe im Fahren in den Deichſel- oder Wagennagel gelegt werden kann.

Ochſenjöcher, ein Ochſenjoch beſtehet aus einem ſtumpfen runden Winkelholze; hieran wird auf einer Seite eine etwas breite Schiene, und unten, unter dem Halſe, eine Querſchiene mit einem Loche gemacht. Auf der auswendigen Seite, wird oben im Joche ein Loch eingebohrt, und eben ſo eins unten am Querholze, darein wird von oben ein rundes kurzes Stöckgen geſteckt, welches man die Spille nennet. An beyden Enden des Joches werden Löcher, worein die Stränge gezogen werden, hineingemacht, und unter dem Bauche, hinter des Ochſens Vorderfüßen, kömmt ein ſogenanntes Unterband. Damit aber die Ochſen nicht ſo leicht aus den Strängen tre-

ten können, ſo wird hinten über den Rücken des Ochſen, entweder ein Seiler-Gurtband oder aber ein Riemen gemacht.

An manchen Orten werden die Ochſen nicht nach der vorgedachten Art angejocht, ſondern ſie werden an ein Holz, welches vorne an der Deichſel quer über den Ochſen unter den Hörnern auf die Stirne gehet, vermittelſt eines Seitenſtengels, der bis hinten an die Wage gehet, geſpannt, und auf dieſe Art ſchieben die Ochſen die Wagen oder Pflüge fort.

Ortſcheite, deren ſind zweyerley; ein jeder Zug hat an der Wage ſein eigen Ortſcheit, an welches er mit den Jochſträngen angeſpannt wird.

Pflug, ein ganz vollkommner Pflug beſtehet aus Holz und Eiſen und zwar:

a) aus Holz,

1) der ſogenannte Baumgründel oder Grängel iſt rund, ohngefähr 8 bis 9 Fuß lang, und wird entweder von eichenem oder anderm feſten Holz gemacht; er bekommt oben 13 oder 14 Löcher, in welche die Räder mit der Zucht vermittelſt des eiſernen Stößels oder andern feſten Nagel, zuſammen gehängt werden. Vorn läuft der Pflugbaum etwas ſpitzig zu, aber hinten, wo das Sech angemacht wird, iſt er ſtärker und am allerhinterſten Orte, wird derſelbe in den linken Pflugriſter und mit der Pflugſäule befeſtigt.

2) Die ſogenannte Grieß- oder Griffſäule iſt ein Bret, welches linker Hand oben in den Baum oder Grängel, unten aber ins Pflugheut befeſtiget wird.

3) Das Streichbret kommt linker Hand, und iſt derjenige Theil des Pfluges, welcher die Furche antreibet und umdrehet. Dieſes Bret gehet etwas gewendet, um die Hälfte mehr, auch etwas weniger hinten heraus, als wie die Grieß- oder Grieſſäule.

4) Hat der Pflug zwey ſogenaunte Rieſter,

wovon der Ackersmann den an der Grieß- oder Griesſäule in die linke, den am Streichbrete aber in die rechte Hand nimmt. Dieſe Rieſter ſind runde, krumme von feſtem Holze gemachte Stemmel, mit welchen der Ackersmann den Pflug ganz leichte lenken und regieren kann. Soll der Pflug viel Acker greifen, ſo wird derſelbe vermittelſt gedachter Rieſter nach der rechten Hand gedrückt; ſoll der Pflug aber nur wenig Acker wegnehmen, ſo wird er nach der linken Hand gelenket. An manchen Orten haben die Pflüge auch nur einen Rieſter, welches der Hauptrieſter an der Griesſäule iſt, verrichten muß. Der Hauptrieſter ſteckt allezeit mit dem unterſten Ende in dem Pflugbaum.

5) Die gedachten 2 Rieſter werden oben mit einer breiten Schiene, und mit 2 hölzernen feſten Nägeln aneinander, wovon einer höher als der andere iſt, verbunden. Eben ſo iſt tiefer im Pfluge von der Griffſäule ins Streichbret ein Nagel, auf welchen der Ackersmann die Reite und das Pflugbeil ſtecket, befindlich.

6) Die ſogenannte Reite iſt ein Stecken, unten mit einer Zwieſel, und wird gebraucht, wenn ſich etwas vor das Sech leget.

b) Aus Eiſen,

1) das ſogenannte Haupt (gewöhnlich von den Landleuten Pflugheut genannt), welches von gutem harten Eiſen gemacht wird. Dieſes iſt ſo lang als die Griesſäule am Pfluge, iſt in der Mitte ausgehöhlt, und nach hinten biegt ſich daſſelbe wieder zuſammen und hat am Ende ein großes rundes Loch, in welches der linke oder Hauptrieſter kommt; es gehen drey Löcher durch, wodurch es an der Griesſäule befeſtiget wird.

2) Das Sech, iſt ein ſtarkes Eiſen, welches oben in dem Pflugbaum mit hölzernen Keilen befeſtiget wird, und gehet kurz vor dem Pflugſchar in den Acker um dieſen abzuſchneiden. Es iſt in etwas vorwärts gerich-

teter Form, hinten ſtark und vorne ſcharf, und muß mit dem feſtegemachten Pflugſchar in einerley Richtung ſtehen, damit es weder zu viel, noch zu wenig in den Acker eingreift, ſondern gerade nur ſo viel abſchneidet und abtheilet, als das Schar aufheben kann.

3) Das Schar iſt derjenige Theil des Pfluges, welcher von unten aus die Furche losſchneidet und aufhebet. Es iſt ein von gutem harten Eiſen geſchmiedetes Stück Eiſen, welches vorn ſpitzig, auf der linken Seite aber gerade, und rechter Hand ſchräge zuläuft; hinten iſt es ohngefähr 1 Schuh breit, zuweilen auch etwas breiter, bisweilen auch ſchmäler, je nachdem man an manchen Orten die Furchen breit oder ſchmal zu machen gewohnt iſt. Linker Hand iſt das Pflugſchar ſtark von Eiſen, und zwar geht die Stärke von der Spitze an, und läuft nach dem hintern Orte immer ſtärker zu, iſt an dieſer Seite unten viel gehöhlet und hat hinten, ſo weit als das Haupt ſtark iſt, eine Oefnung oder gleichen Falz, mit welchem daſſelbe in das Haupt eingeſchoben wird; auch hat es hinten linker Hand am Rande ein Loch, welches juſt mit dem Loche, welches das Pflughaupt hat, zuſammen gepaßt wird. Durch dieſe gleichpaſſende Löcher ſowohl, als durch den Einſtoß ins Haupt, werden Schar und Pflughaupt vermittelſt eines Bolzens und Scharriegels an einander feſte gemacht, ſo, daß nicht leichte eins von dem andern weichen kann.

4) Bolzen, iſt ein beynahe 2 Zoll ſtarker Nagel, welcher unten eine lange ſtarke Kuppe hat, und ſo lang ſeyn muß, daß er durch beydes, nämlich durch Schar und Haupt durchlangen kann; er wird von unten durch beyde eingeſtecket, und hat oben, wo er durch das Schar und Haupt durchkommt, ein Loch, in welches der Scharriegel eingeſteckt wird.

5) Der Scharriegel iſt ein klein Stückgen Eiſen, welches juſt ſo breit als das Loch im Bolzen am

vorderſten oder ſpitzigen Ende ſeyn muß; von hinten läuft es aber breiter an, damit, wenn Schar und Pflughaupt zuſammen getrieben werden, es gehörig anziehen kann. Da Bolzen und Scharriegel viel vom Klopfen und Schlagen ausſtehen müſſen, ſo ſollen beyde von gutem Eiſen gemacht werden.

6) Der Pflugbaum oder Grängel bekommt in ordentlichen Wirthſchaften, unten (weil derſelbe auf dem Pfluggeſtellchen öfters hin und her geſtoßen wird) eine lange eiſerne Schiene, die Grindelſchiene genannt, damit ſich derſelbe nicht ſo geſchwind abnutzen kann. Manche laſſen auch noch an beyden Seiten, um der Dauer willen, eiſerne Schienen anlegen.

7) Unter das Pflugheut muß nicht weniger eine eiſerne Schiene, welches die Sohlſchiene genennet wird, gemacht werden.

8) Eben ſo kommt an der Seite neben dem Haupte eine eiſerne Schiene, ſo die Hauptſchiene heißt.

9) Ferner, muß unter das Streichbret ebenfalls eine eiſerne Schiene gemacht werden, die auch Sohlſchiene genannt wird. Die Haupt- und Sohlſchienen ſind dieſerhalb nothwendig, damit ſich ſowohl das Haupt, als das Streichbret, beſonders in ſcharfen Feldern, nicht ſo geſchwinde abſchleifen oder abnutzen können.

10) Vorne, wo das Streichbret und die Grifſäule aneinander geſtoßen ſind, und die Pflugnaſe genennet wird, müſſen zwey gute eiſerne Schienen (Naſenſchienen genannt) angemacht werden.

11) Auf das Streichbret werden gleich an die vorgedachte Naſe 3 Schienen aufgeſchlagen, welche ſo lang als das Streichbret ſeyn müſſen, und Streichbretſchienen genennet werden. Sind die Streichbreter ſehr lang, ſo wird auch noch am Ende des Streichbrets eine Schiene der Länge nach aufgeſchlagen.

12) Muß die Griffſäule oben, ſo tief als der Pflug im Acker gehet, mit zwey Schienen beſchlagen ſeyn. Hierbey iſt auch noch zu bemerken, daß alle Schienen, die an den Pflug kommen, ohne Unterſchied, mit ſogenannten Blechnageln gut befeſtiget, auch tief genug vorgelocht werden muß, damit die Nagel nicht viel vorgehen, in den Acker einreißen und alsdenn leichte abgenutzt werden.

13) Ein Rieſterband iſt ein gedrehtes Band, welches auf den Rieſter rechter Hand, und auf dem Pflugbaum oder Grindel linker Hand befeſtiget wird.

14) Um den Pflugbaum, wo das Loch zum Seche durchgehet, wird ein geſchriemter ſtarker Ring gemacht, welcher das Sech unten hält, damit es der Acker und die Schwere nicht zurück drücken kann, und eben ſo hält dieſer Ring auch das Sech oben, damit es nicht fortweichen kann, dieſes wird der Sechring genannt.

15) Der ſogenannte Stößel oder Fortſteckenagel iſt ein runder, fingerſtarker Nagel. Durch die Vor- oder Zurückſteckung dieſes Nagels, wird das tief oder ſeichte Pflügen bewirkt.

16) Die Zucht iſt die Kette, durch welche der Pflug und Rädel zuſammen gehalten werden. Dieſe beſtehet vorn im Pfluggeſtellchen in einer langen eiſernen Schiene, alsdenn folgen etliche ſtarke Glieder und eine große weite Schleife oder Schlinge, welche ſo weit ſeyn muß, daß der Pflugbaum darinnen bequem hin und her geſchoben werden kann. Der vorgedachte Stößel oder Nagel wird allezeit, wenn geackert wird, vor dieſe Schleife auf dem Pflugbaum vorgeſteckt.

Pflugräder, dieſe beſtehen ebenfalls in den mehreſten Wirthſchaften aus Holz und Eiſen, an manchen Orten ſind ſie auch nur blos von Holz.

a) Aus Holz, das Pflugrädgen hat nur 4 Felgen und 8 Speichen. Die Speichen gehen alle aus dem

Bocke oder Haufen heraus, und laufen immer zwey und zwey in gleicher Proportion in die Felgen, und tragen den ſogenannten Kranz.

b) Aus Eiſen, ein Pflugrad hat zwey Speichringe nahe an den Felgen, einen Vorderring, inwendig 2 Büchſen, und hinten am Geſtelle einen Stoßring. Wenn die Pflugräder mit Eiſen beſchlagen werden, ſo werden 4 Schienen aufgelegt, welche jede mit 6 kleinen Radenägeln befeſtiget werden muß.

Pfluggeſtellchen, beſtehet aus einer kleinen Axe, die von feſtem Holze gemacht ſeyn muß und aus einem aufgenagelten feſten Klötzchen. Hierinnen iſt das ſogenannte Walterchen, welches hinten in 2 Theile getheilet, und hinter dem Geſtellchen mit hölzernen Keilen befeſtiget wird; vorne aber gehet es an $1\frac{1}{2}$ Schuh lang hervor. Zwiſchen den zwey Theilen des gedachten Walterchens, iſt gerade in der Mitte eine Oefnung, durch welche die kurz vorhero gedachte eiſerne Zuchtſchiene hindurch gehet, und mit einem feſten hölzernen Vornagel (ſo manche den Wolf nennen) vorne nahe am Geſtellchen angehangen wird.

Das Walterchen, hat hinten hinter dem Geſtelle einen Vorſteckekeil, welchen man die Lehre zu nennen pflegt. Vermittelſt dieſes Keiles, können die Pflugräder ſo geſtellt werden, daß ſie entweder gerade oder nach einer Seite wohin man will, laufen müſſen. Die Enden des Walterchens haben jedes hinten ein eiſernes Ringelchen. Das Walterchen hat ferner vorne einen Ring, auch unten und oben ein ſtarkes Blech, durch welches ein Loch gehet, und der hölzerne oder eiſerne Kloben, vermittelſt eines Vorſteckenagels eingeſpannt wird.

Der Kloben muß eigentlich auch von Eiſen gemacht werden. Dieſes iſt ein ſtarker runder, vorne offener Bügel, an deſſen beyden Enden vorne in der Oefnung ein Loch iſt. Das runde des Klobens kommt in das

Walterchen, hinter den Vorſteckenagel, die beyden offenen Enden aber kommen vorne und darein wird die Pflugwageſchleife, und auch die Zunge von der Zopfſtange vermittelſt des Klobennagels geſpannt, und der Klobennagel wird mit einem beſondern Vorſteckenagel verſteckt.

Das Geſtellchen wird auf der Axe mit 2 Spillen und an jedem Ende mit einem guten Ringe, die man Pfluggeſtellringe nennt, befeſtiget.

An die Pflugaxe wird an jedem Ende ein kleiner Ring gemacht, ſo Axringe genennt werden. Desgleichen ſo kommt an jedes Ende ein Vorſteckenagel, damit die Räder nicht abgehen können.

Zopf- oder Ziehſtange, woran das vorderſte Zugvieh ziehet. Manche brauchen auch ſtatt der Stange eine Kette. Dieſe Ziehſtange hat hinten eine lange eiſerne Zunge, in welcher ein Loch iſt, und wird mit Kloben, vermittelſt des Klobennagels, an das Walterchen angehangen; vorne iſt die Stange oben und unten mit einem ſtarken eiſernen Bleche beſchlagen. Dieſe Bleche haben vorn einen Ring, in welchen ein ſtarkes Kettenglied gefaßt iſt, und am vordern Ende ein ſtarker hölzerner Knebel, an welchen die Vorwage gehängt, und woran das vordere Zugvieh geſpannt wird.

Pflügt man mit Ochſen, ſo werden die hinterſten an den Hälſen zuſammen gekoppelt. Die Kuppel hat einen leichten Ring, in welchen die Ziehſtange geſteckt wird, auf jeder Seite ſind einige Glieder, und hieran an Ringen die Stränge oder Kuppel, welche den Ochſen um den Hals gehet, und vermittelſt dieſer Kuppel und Ring, tragen die Ochſen vorne die Ziehſtange.

Pflugbeil, muß allezeit mit aufs Feld genommen werden, damit wenn das Schar oder Sech losgehet, beydes wieder befeſtiget werden kann.

Ruhrhaken, dieſer wird nicht aller Orten gebraucht, er iſt aber in ſtarken, graſigten und ſteinigten

Feldern ſehr nöthig, um theils den geſtürzten Acker, wenn er genug gefaulet hat, aufzureißen oder zu ruhren, theils wenn die ſchon geegten Ruhräcker noch zähe ſind oder viel Quecken und andere Wurzeln haben, dieſe dadurch empor zu bringen.

Dieſer Ruhrhaken beſtehet in einem geraden etwas runden 8 Fuß langen Baume, welcher etwas ſtärker als ein Pflugbaum oder Grängel iſt; am hintern Ende ſind zwey Griffe oder Rieſter, wovon auf jeder Seite einer mit eiſernen Haſpen oder Klammern feſte gemacht iſt. In dem Baum iſt, nicht weit von dem Orte, wo die Griffe oder Rieſter angemacht ſind, auf der untern Seite das ſogenannte Ruhrhakenheut oder Kopf ſchräg eingemacht. Aus der Mitte dieſes Kopfs gehet die Hakſchiene vorwärts, ohngefähr 2½ Fuß ſchräg hervor oben in den Hakbaum; hinten iſt dieſe ohngefähr ſo ſtark als ein Sech, vorne aber hat ſie eine Schneide und iſt etwas vorwärts gebogen. Dieſe Schiene gehet oben durch den Hakbaum durch und es ſind etliche Löcher darinnen, durch welche ein ſtarker eiſerner Vorſteckenagel geſteckt wird, womit man den Haken ſeichte oder tief, ſo wie es nöthig iſt, ſtellen kann. Oben auf dem Hackbaum, da wo die Schiene durchkommt, iſt ein eiſernes Blech vor. Weiter vorne iſt durch den Baum auch ein Sechloch gemacht, und darum zwey Bleche, um ein Sech anzubringen zu können. An manchen Orten machen die Ackerleute kein Sech vor, ſondern ſie laſſen es an der ſogenannten Hakſchiene bewenden; beſſer aber iſt es, wenn man noch ein Sech anbringt.

Das Hakſchar iſt ein ſtark geſchmiedetes Eiſen, welches vorn ſpitzig iſt und von der Spitze auf beyden Seiten abläuft, ſo daß es beynahe einen Triangel vorſtellt, in der Mitte iſt daſſelbe etwas niederwärts gehöhlt, läuft auf beyden Seiten nach der Schneide zu erhaben, und hinten wird ein ſtarker Bügel mit ſtarken Niednägeln aufgeheftet, in welchen Bügel das Hakhaupt befeſtiget

wird. Vorne am Hakbaume oder Balken kommt ein Ring, hinter dem Ringe oben und unten ein ſtarkes Blech mit Löchern, welche einander gerade durchs Holz treffen, in welch Loch die Hakwageſchleife eben ſo, als wie in dem Pfluge ins Walterchen, nebſt der Zopf- oder Ziehſtange-Zunge eingehängt wird.

An manchen Orten werden dieſe Ruhrhaken unten mit zwey Sterzen oder hölzernen Flügeln gebaut, wovon an jeder Seite einer kommt, und welche darzu dienen, die vom Schar gehobene Erde auf die beyden Seiten zu werfen.

Hakenräder, dieſe werden an vielen Orten weggelaſſen, und der Zug wird vorn wie bereits gedacht worden, nur mit der Wage in den Hakbaum angeſpannt, an andern Orten hingegen nimmt man die Pflugräder und braucht dieſe auch zum Ruhrhaken.

Rechen, kleine von Holz gemacht, werden theils zum Heu, Getreide und Streu gebraucht, theils wird an manchen Orten auch der Leinſamenacker damit bezogen, und in den Gärten ſind ſie ebenfalls nothwendig.

Schaufeln oder Schippen werden beym Ackerbau zum Furchenmachen, Erde an den Enden anzuwerfen, zur Düngererde zu breiten, zum Grabenmachen, und andern Dingen mehr in der Wirthſchaft gebraucht.

Schlepper oder große breite Erndtenrechen, werden wie bekannt zum Nachharken gebraucht.

Stränge, die den Pferden und Ochſen zum Ziehen am Geſchirre eingezogen werden. Die Pferde, welche Seitenblätter haben, bekommen nur kurze Stränge.

Stricke zum Anbinden, werden beym Ackergeſchirre auch auf mancherley Art nothwendig gebraucht.

Da der Wagen beym Ackerbau unumgänglich nothwendig iſt, folglich auch zum Ackergeſchirre gerechnet werden kann, ſo will ich auch hiervon ſogleich alles was hierzu gehört, anführen.

Wagen wird von Holz und Eiſen gebauet und ſodann zuſammen geſetzt.

a) Von Holze beſtehet derſelbe aus folgenden Stücken:

1) die vier Wagenräder,
2) das Vorder- und
3) das Hinterwagengeſtelle,
4) der Langwagen.

Ein Wagenrad beſtehet:

1) aus dem Bocke, dieſes iſt ein Stück feſtes Eichenholz, welches inwendig ausgebohrt wird, und worein die Wagenaxe vom Geſtelle kommt. Vorne wird es die Nabe, in der Mitte wo die Speichen eingemacht werden der Bock, und hinten am Ende der Stoß genennet.

2) Aus 6 Felgen wird ein ordinaires Wirthſchaftsrad gemacht, und hierzu nimmt man theils Rieſtern-, theils Eſchen- und Birkenholz. Dieſes ſind die Theile, von welchen der Cirkel oder der Cranz zum Laufen gebauet wird. Dieſe 6 Felgen werden mit Nageln, ſo Diebel genannt werden, an einander befeſtiget.

3) Speichen bekommt ein Rad 12, und dieſe werden mehrentheils von eichenem Holze gemacht. Eine jede Felge iſt unten am Haufen breit, und wird darinnen mit einem hölzernen Nagel verbohret. Die Felgen dürfen aber niemals inwendig durchgehen, noch weniger darf eine Felge im Haufen an die andere antreffen, denn ſonſt wird ein ſolches Rad bald wandelbar, welches man Wagenſpeichig zu nennen pflegt. Oben wird die Speiche rund gemacht, und in jede Felge werden 2 Löcher eingebohrt. In jedes Loch kommt eine Speiche, jede Felge bekommt zwey Speichen, welche die Felgen oder den Cranz tragen müſſen. Was übrigens zu einem Wagenrade erfordert wird, das wird auch zu den drey übrigen gebraucht.

Das vordere Wagengeſtelle beſtehet

1) aus der Deichſel, die vorn herausgehet; aus zwey Armen, die vor dem Wagenagel von recht gutem harten Holze angemacht, und zwiſchen der Axt und dem Rungeſtocke hinten durchgehen, ferner aus der Wagenaxe, Rungeſtocke und Ritſche.

2) Die Deichſel iſt eine Stange von birkenem oder anderm feſten Holze, neben welche die hinterſten zwey Stücken Zugvieh, und vor dieſelbe, das vordere Zugvieh angeſpannt werden.

3) Die Wagenaxe muß von recht gutem feſtem Holze gemacht werden, die allerfeſteſten ſind die von jungen Rothbuchen. An beyden Enden wo das Rad herum geht, wird die Axe rund gemacht.

4) Der Rungeſtock wird ebenfalls von gutem harten Holze gemacht, iſt ohngefähr 8 bis 9 Zoll breit und wird mit feſten Holznägeln mit der Axe verbunden. Die beyden Arme laufen bis hinter das Ritſch durch und werden ein wenig in die Axe und Rungeſtock eingeſchnitten. Der Rungeſtock gehet an jedem Orte etwas breit gehangen bis auf die Axe, auf das Rad vor und deckt den Umlauf des Rades am Stoße, damit kein Sand oder Koth hinein fallen kann. Juſt in der Mitte wird in den Rungeſtock nach der vordern Seite ein Loch eingebohrt, darein kommt von oben der Schloßnagel, mit welchem der Langwagen, der in der Mitte zwiſchen dem Rungeſtocke und der vordern Wagenaxe durch kommt, vor der gedachten Axe angehängt wird.

5) Das Rietſch. Dieſes iſt das Querholz, das hinter den vordern Rädern auf den beyden Armenden unter dem Langwagenbaum feſte gemacht wird. Dieſes iſt nicht allein darzu, daß es die Armen vom Vordergeſtelle in gehöriger Breite hinten erhält, ſondern es muß auch die Deichſel vermittelſt des Langwagenbaums erhöhet erhalten. Iſt die Deichſel noch nicht hoch genug, ſo legt

man ein höheres Beyritſch bey. Vermittelſt des Ritſches kann man die Deichſel hoch und niedrig ſtellen.

Das hintere Wagengeſtelle beſtehet:

1) aus der ſogenannten Schere. Die Schere iſt faſt dasjenige am Hinterwagen was die Arme am Vordergeſtelle ausmachen, nur daß die Arme vorne hinter den Rädern lang hintergehen und daß das Ritſch darauf gemacht werden kann: allein die Scherenenden gehen nur kurz hinter dem hintern Rungeſtocke hervor. Vorn bleibt die Schere faſt ganz beyſammen und beyde Enden von derſelben werden, ein Stückchen hinter dem Ritſche, mit einem ſtarken Ringe und einem Vorſchlageſtifte zuſammen gehalten.

2) Die Wagenaxe am hintern Wagengeſtelle iſt übrigens mit der am Vordergeſtelle, von gleicher Beſchaffenheit.

3) Der Rungeſtock am Hinterwagengeſtelle iſt von dem vordern nur dadurch unterſchieden, daß im erſtern auf jeder Seite nach dem Rade zu, ein ſchräges Loch gemacht wird, in welchen die zwey Rungen eingeſteckt werden.

4) Der Langwagen beſtehet aus einer Stange, mit welcher der Vorder- und Hinterwagen zuſammen gehängt werden. Vorne bekommt dieſer Langwagen einen eiſernen Ring und ein Loch, und wird am vordern Geſtelle zwiſchen der Axe und dem Rungeſtocke gerade in der Mitte durchgeſteckt, und der Schloßnagel, welcher durch den vordern Rungeſtock durchgeſteckt wird, kommt vor der Vorderaxt durch und hält den Vorder- und Hinterwagen zuſammen.

Der Langwagen liegt auf dem Ritſche und wenn mit dem Vorderwagen rechts oder links gelenkt wird, ſo ſchiebt ſich der Langwagen auf dem Ritſche, ſo viel es die vordern Räder zulaſſen, fort.

Aus den vorbeſchriebenen Theilen beſtehet alſo ein Wagen im Holzwerke.

b) An Eiſen wird folgendes zu einem Wirthſchaftswagen gebraucht:

Zu einem Rade iſt nothwendig

1) Am ſogenannten Bocke nahe an den Speichen 2 Speichringe.

2) Ein Stoßring. Dieſer Ring liegt am Ende des Rades ein paar Daumenbreit auf dem Rade, am Ende aber nach dem Rade zu iſt er erhöhet. Er ſtreicht im Fahren am Rungeſtocke an, und dieſerhalb wird er der Stoßring genannt.

3) Auf der vordern Seite neben dem Bocke kommt der Mittelring auf die Nabe.

4) Aufs Ende der Nabe aber kommt der vordere Ring und dieſer ſtreicht im Fahren an den Vorſteckenagel oder Deckellehn, welcher in der Axe vorgeſteckt iſt, an.

5) Im Rade inwendig kommen zwey Ringe, ſo etwas Holz mit greifen müſſen und zwar einer vorne, der andere hinten, welche die Büchſen genannt werden. Dieſe Büchſen müſſen gegen einanderſtehende Widerhacken haben, welches man Ohren nennt, dieſe faſſen viel Holz am Rade und müſſen darum ſo gemacht werden, damit die Büchſen feſte bleiben und ſich im Fahren nicht umdrehen können.

6) Oben auf den ſogenannten Cranz des Rades oder die Felgen kommt auf jeden Wechſel derſelben, da wo ſie zuſammen gediebelt ſind, eine Radeſchiene. In der Mitte wird die Schiene ſtärker gelaſſen und an jedem Ende werden vier Löcher gemacht, wodurch die Radenagel in die Felgen eingeſchlagen werden. Das Mittel von der Schiene kommt allezeit aufs Wechſel der Felgen und jede Radeſchiene, deren immer 6 zuſammen auf ein Rad kommen, deckt immer zwey halbe Felgen, und auf ein Rad kommen zuſammen 48 Radenägel.

Niedrige Räder brauchen nur 5 Schienen, folglich auch 8 Radenägel weniger.

Alles das Eiſenwerk was auf ein Rad gehört und hier oben beſchrieben worden, iſt auch auf die übrigen nöthig.

Das Vorderwagengeſtelle bekommt an Eiſenwerk: die beyden Arme und die Deichſel werden zuſammen gebunden und daran iſt nöthig

1) der Armring hinter dem Wagenagel.

2) Der Wagenagelring. Dieſer iſt oben breit und hat ein Loch, worein der Wagenagel geſteckt wird. An manchen Wagen wird auch oben nur ein Blech mit einem Loche gemacht.

3) Die ſogenannte Spille, welche in der Quere durch die beyden Arme und Deichſel durchgehet und ſie zuſammen hält.

4) Der Wagenagel. Dieſer wird befeſtiget und gehet oben etwas vor, und daran wird die Hinterwage angehängt. Er muß von gutem Eiſen ſeyn, damit er ſich nicht biegt oder entzwey geht.

5) Vor dem Wagenagel ohngefähr 6 Zoll weit kommt wieder ein ſtarker Ring, welcher die Deichſel und beyde Arme zuſammen verbindet.

6) Ohngefähr 12 Zoll hervor kommt wieder ein ſtarker Ring.

7) Und in der nämlichen Entfernung kommt abermals ein Ring, welcher etwas breit iſt und die Enden oder Spitzen von beyden Armen an die Deichſel faßt. Dieſer Ring ſo wie die übrigen werden mit Nägeln befeſtiget, damit ſie nicht fortrücken können. Man nennt dieſelben Armringe.

8) Die Deichſel bekommt vorn am Ende einen Ring, welches der Deichſelring genannt wird.

9) Oben darauf eine ſogenannte Kappe. Der vorgedachte Ring deckt das Ende dieſer Kappe.

10) Der Vornagel, an welchen die vorderſte Wage angehängt wird, kommt aus der Deichſel oben durch die vorangezeigte Kappe hervor. Desgleichen ſo werden auf ſolche Kappen die Deichſelketten hinter dem Vornagel angelegt.

11) Die Deichſel bekommt ferner vorne unten noch ein Blech, und wenn Pferde angeſpannt werden welche aufſetzen, das heißt, Krippenſetzer ſind oder die Deichſeln gar benagen, ſo müſſen die Deichſeln oben her noch ein ziemlich Stück mit Eiſen belegt werden.

12) Die Wagenaxe bekommt an jedem Ende einen Ring, welches Axringe genannt werden.

13) Ferner iſt an jedem Ende der Axe wenigſtens ein Loch, worein der Vorſtecknagel oder Deckellehn geſteckt wird, damit die Räder nicht abgehen können.

14) Bekommt die Axe unten auf jeder Seite zwey Bleche, und oben wo die Leiſte aufzuſtehen kommt ebenfalls ein Blech, welche man Axbleche nennt. Dieſe Axbleche muß der Schmid ins Holz einbrennen und mit getieften Blechnägeln befeſtigen, damit dieſelben an der Rundung und an dem Umlauf der Räder nichts behindern.

15) Stöße ſind eiſerne Nägel, hinten ſpitzig und vorne mit langen breiten Haken verſehen. In jedem Rungeſtock auf jeder Seite, wo der Stoßring vom Rade an dem Tragering anſtreicht, dazwiſchen wird der Stoß mit dem ſpitzigen Ende eingeſchlagen, der Haken aber geht bis auf den Rungeſtock herunter.

16) Zwey ſtarke Trageringe kommen auf den vordern Rungeſtock, da wo das Rad mit dem Stoßringe anſtreicht. Dieſe muß der Schmid ſcharf ins Holz einbrennen und antreiben, damit ſie ſich nicht fortrücken können.

17) Eben ſo iſt es nothwendig, daß auf das Ende des Rungeſtockes, welches den Umlauf des Rades deckt, ein ſogenanntes Kothblech gemacht werde.

18) Der Schloßnagel iſt ein ſtarker runder Nagel oben mit einer großen Kuppe, welcher von oben in der Mitte durch den Rungeſtock von der vordern Axe in die Langwagenſtange eingeſteckt wird.

19) Auf das Ritſch wird eine Schiene oder Blech, und zwar ſo lang als ſich auf demſelben der Langwagen ſchiebt, angemacht.

Das hintere Wagengeſtelle bekommt an Eiſenwerk:

1) auf die ſogenannte Schere muß vorne ein Blech gemacht werden.

2) Der ſogenannte Schnabelring, welcher die Schere an den Langwagen anhält. Dieſer Ring wird nicht feſte gemacht, ſondern muß locker bleiben, damit man den Hinterwagen an den vordern nahe machen oder entfernen kann und damit ſich dieſer Ring nicht verſchiebt, ſo wird alsdenn nur ein kleiner Nagel vorgeſchlagen.

3) Die hintere Wagenaxe erhält das nämliche an Eiſenwerk, wie bey der vordern bereits gedacht worden iſt.

Desgleichen der Rungeſtock; ausgenommen daß ſtatt des Schloßnagels hinter dem Hintergeſtelle, der Vorſteck- oder Steuernagel in dem Langwagen kommt.

Der Langwagen oder eigentlich die Stange mit welcher man den Wagen lang und kurz machen kann, hat weiter kein Eiſenwerk als nur vorne am Ende, wo der Schloßnagel vor der vordern Axe eingeſtecket wird, einen Ring mit einem Loche, und da, wo er ſich auf dem Ritſche hin und her ſchiebt, ein Blech.

Ferner gehört noch zu einem ordentlichen Wirthſchaftswagen:

Eine Hinter- und

Vorderwage, dieſe ſind bereits oben beſchrieben worden.

Ein Wendeſchemmel. Dieſer ſoll von feſten Holze gemacht werden, und unten iſt das Blatt des Wendeſchemmels ſo lang, als es zwiſchen den Vorderrädern Raum hat, und auf jeder Seite gehet die Runge auswärtshängend empor. Der Wendeſchemmel muß dieſerhalb auf den Vorderwagen auf den Rungeſtocke ſeyn, weil ſich der Vorderwagen lenken muß; denn geſetzt, man hätte einen Bretklotz oder ſonſt etwas ſchweres aufgeladen und man lenkte mit dem Zuge die Deichſelgeſtelle und Räder auf ein oder die andere Seite, ſo kann ſolches gar leichte geſchehen, ohne daß ſich die Laſt zugleich jähling mit wenden darf, ſondern dieſe bleibt auf dem Wendeſchemmel und drehet ſich alsdenn erſt auf dem Rungeſtock langſam nach.

Ein dauerhafter Wagen muß an jeder Runge auswärts einen eiſernen Stemmer haben; auch wird der Wendeſchemmel auf jeder Seite mit einem eiſernen Ringe verbunden.

Ueber die vorangezeigten Stücken, woraus eigentlich ein Wagen beſtehet, gehören auch noch nachſtehende, als:

Wagenketten. Dergleichen Ketten werden nicht alle gleich lang gemacht. Eine ordinaire Kette hat 50 bis 60 Glieder, an dem einen Ende befindet ſich eine ſogenannte Schleife und an dem andern Ende iſt ein Haken befindlich.

Wagenketthaken haben diejenigen, welche nicht vermögend ſind vollkommene Ketten anzuſchaffen, und dieſe laſſen ſich daher nur einen Kettenhaken mit etlichen Gliedern machen, an welchen ſie eine Heuleine befeſtigen und damit dasjenige verrichten was andere mit den Ketten thun.

Wagenleitern zum Heu- und Getreideeinfahren, dieſe ſind lang und hoch.

Wagenleitern zum Holz- und Streueinfahren, dieſe ſind kürzer und etwas niedriger.

Wagenleitern zum Marktfahren, dieſe ſind wieder etwas kürzer und niedriger.

Die erſten beyden Sorten von Leitern werden auf dem Wagen mehrentheils geleiſtet, das iſt, oben werden ſie aus den Ringen gehoben und auf die Leiſtbügel gehängt; dieſes geſchiehet mehr am Vorder- als Hinterwagen. Hinten macht man nur Rinken an die Leitern und darein wird die Leiſte geſteckt.

Wagenleiſten, eine Leiſte iſt ein unten gerades aber oben nach der Leiter zu krumm gerichtetes Holz, und unten kommt ein eiſerner Ring daran, und dieſe Leiſten werden hinter dem Wagenlehn in die Axe geſteckt. Das oberſte krumme Ende an der Leiſte iſt ſpitzig und wird in den einen Ring der an dem Leiſtbiegel iſt geſteckt

Wagenleiſtbiegel oder auch Wiete genannt, beſtehet aus einem breiten Eiſenbiegel. An jedem Ende iſt ein von ungleicher Weite länglichter Ring daran. In den erſten Ring wird die Leiſte und in den andern die Runge geſteckt, in den Biegel aber wird in die Mitte der Leiterbaum gehängt.

Daß Wagen mit Leitern auf Leiſten geſtellet oder angerichtet werden, geſchiehet darum, daß dieſelben um ein großes Theil weiter werden, als wenn die Leitern nur in den Rungen ſtehen bleiben, und es kann alsdenn vielmehr Heu, Stroh u. d. m. darauf fortgebracht werden. Ueberdieſes ruhet auch zugleich die Laſt mit auf den Axenden, es iſt ſicherer zu fahren und ein geleiſteter Wagen fällt nicht ſo leichte um.

Walze iſt ein ſtarkes, rundes, ſechs bis acht Schuh langes Stück Eichenholz, welches durch zwey an den Enden veranſtaltete eiſerne Wellen geſchickt gemacht iſt, ſich durch das vorgeſpannte Zugvieh herum wälzen oder rollen zu laſſen, um die in den Feldern befindlichen

groſſen Erdklößer zu zermalmen, auch die hohl liegenden Furchen zuſammen zu drücken.

Ackerpferde ſind bekanntlich diejenigen Thiere, mit welchen die Felder zugerichtet und beſtellt werden, und da von den Pferden unter den gehörigen Artickeln alles geſagt wird, was nöthig iſt, ſo bedarf es hier keiner weitern Beſchreibung.

Ackerleine iſt ein einem jedem Landmanne ſehr bekanntes wohl gezwirntes, ohngefähr eines kleinen Fingers ſtarkes Seil oder Leine, womit das Zugvieh regiert wird.

Aderlaſſen bey Pferden. Die Aderlaß iſt nützlich und nothwendig in ſolchen Fällen, wo das überflüſſige Geblüt die Gefäße überfüllet, wo Ausleerungen der Blutgefäße nothwendig ſind, wo die Hitze das Blut beherrſchet, wo Inflammation zu befürchten, und überhaupt wo es der Zuſtand mehr oder weniger nach Gutachten eines vernünftigen Arztes erfordert. Ein junges Pferd muß man nicht zur Aderlaß ohne Noth gewöhnen, und es iſt nicht zu glauben, daß man es dadurch noch geſünder machen kann, wie es die Engländer ausgeſonnen haben, ihre ganz geſunde Pferde mit Arzeneymitteln zu plagen und denſelben nicht nur vielmal des Jahres hindurch ohne Urſache und Noth, ſondern in einem Tage drei bis viermal hintereinander zur Ader laſſen. Dieſe engliſche Methode hat ſich auch bey vielen Deutſchen bald gemein gemacht, beſonders bey ſolchen, die alles, ohne ſich um die Urſache zu bekümmern, nachzumachen gewohnt ſind. Sie haben aber auch erfahren, daß ſie geſunde Pferde dadurch krank gemacht, und viele gar verlohren haben.

Die Natur kann man zu allem gewöhnen, und man darf ſich daher nicht wundern, daß, nachdem die Engländer ihre Pferde von Jugend auf zur Aderlaß und Arzeney gewöhnen, dieſelbe ihnen alsdenn öfters des Jahrs hindurch als eine der Natur ſchon nothwendig gewordene

Sache, nöthig werden. Allein es iſt doch wohl beſſer, die Natur ungeſtört zu laſſen, und bey demjenigen zu laſſen, was eigentlich zur Unterſtützung ihrer Geſundheit verordnet iſt. Die Natur hat dem Pferde ſein gehöriges Futter zu ſeiner Nahrung gegeben, und dieſe hat die Eigenſchaft ihm das Leben und Geſundheit zu erhalten, wenn wir es ihnen nur in der gehörigen Güte und Ordnung reichen. Wenn ſich ein Thier bey ſeinem Futter wohl befindet, warum will man daſſelbe mit Arzeneyen plagen, welche nicht nur koſtbar ſind, ſondern auch wohl die Natur im geſunden Zuſtande ſchwächen. Die Aderlaß ſowohl wie alle übrigen Arzeneyen werden deßwegen Hülfsmittel genennet, weil ſie wider die Krankheiten und nicht wider die Geſundheit angewendet werden ſollen. Die Arzeneyen werden alsdenn auch bey einem ſolchen Pferde, welches daran ſchon ſo wie an ſeine gewöhnliche Nahrung gewöhnt iſt wenig oder gar keinen Nutzen in zuſtoßenden Krankheiten ſchaffen. Es iſt daher wohl vortheilhafter ein Pferd, ſo lange daſſelbe geſund iſt und ſeine Arbeiten verrichtet, weder zur Aderlaß, noch zum Purgiren oder andern Arzeneyen zu gewöhnen, ſondern alle Medicamente ſo lange zu ſparen, bis der veränderte Geſundheitszuſtand, oder eine ordentliche Krankheit dieſelben nothwendig machen.

Auch die ſogenannten Frühjahrskuren, wie man ſolche an vielen Orten durch das grüne Füttern, Aderlaſſen Purgiren, u. ſ. w. im Gebrauch hat, ſind unnöthig, und ſchon mehrmalen ſchädlich befunden worden. Die Pferde alteriren dadurch ihre Säfte, und man ziehet ihnen dadurch oftmals eher eine Krankheit zu, als daß man ſie dafür verwahret. Der Bauer und der Fuhrmann macht aus einer Gewohnheit eine Nothwendigkeit, und ſie glauben wenn ſie ihren Pferden am ſogenannten Stephanstage nicht zur Ader laſſen, daß dieſelben krank werden müßten. Dieſer Tag hat bey dergleichen Leuten ſo viel Gutes, als kein einziger andere Tag im ganzen Jahre; die alte Gewohnheit aber hat ſie

ins Vergeſſene gebracht, daß dieſer Tag, als der zweyte der Weynachtsfeyertage, auf welchen noch ein paar Tage folgen, in welchen der gemeine Mann ſeine Pferde ruhen laſſen kann, alſo der bequemſte Tag im Jahre ſey, an welchem man den Pferden zur Ader laſſen kann, ohne daß dieſelben etwas an ihrer Arbeit verſäumen.

Aehrenſieb. Dergleichen hat man gewöhnlich zwey in einer Scheune, wovon das eine ſehr weite Löcher, das andere aber etwas engere hat. Das weitlöcherichte Aehrenſieb wird zuerſt gebraucht, um dadurch die beym Dreſchen abgeſchlagene Aehren von dem übrigen klaren Geſtröhde oder Spreu abzuſondern, da denn das Grobe von Aehren und andern in dem Siebe zurücke bleibt, welches ſodann in den Spreukorb geſchüttet wird; das Durchgefallene aber wird nachhero noch einmal durch das viel kleinere Löcher habende Aehrenſieb geſiebet, und was nun in dieſem zurücke bleibet, ebenfalls zu erſterem in den Spreukorb geſchüttet.

Aequinoctium, Tag- und Nachtgleiche, wird die Zeit genennt, wo Tag und Nacht gleich, das iſt, jedes zwölf Stunden lang iſt, welches zweymal im Jahre geſchiehet, nämlich 1) im Frühlinge, und 2) im Herbſte: Die Frühlings Tag- und Nachtgleiche geſchiehet den 21 März, wenn die Sonne in den Widder tritt; die Herbſt Tag- und Nachtgleiche aber den 23 September, da die Sonne in das Zeichen der Waage tritt.

Agelegen oder Akelegen ſind ſchöne Gartenblumen, welche ſehr verſchieden an Geſtalt und Farbe ſind. Der Farbe nach ſind manche ganz weiß, andere roth, blau, geſchäckt, oder roth und weiß, andere purpurroth. Sie können theils aus dem Saamen, theils durch Zertheilung der Wurzeln, welche leztere im Herbſte zertheilt und auf ein nicht zu viele Sonne habendes etwas feuchtes Land gepflanzt werden. Dieſe Art iſt die geſchwin-

deſte, aber aus dem Saamen erhält man neue Arten von Blumen.

Ahorn, gemeiner weißer, auch großer Ahorn, Urle genannt, (Acer Pſeudoplatanus). Er wächſt in mancherley Erdreiche ziemlich gut fort (Sandboden ausgenommen), und dieſer Baum verdient nicht nur ſeines ziemlich ſchnellen Wachsthums halber, ſondern auch ſeiner übrigen guten Eigenſchaften wegen einen ſtärkern Anbau. Die ſtärkſten Stämme geben ſchöne Dielen oder Breter zu verſchiedenen Tiſchlerarbeiten, und ſein maſerichtes Holz, das ſich nicht wirft, kann zu mancherley Drechslerarbeiten, auch zum Einlegen gebraucht, ſo wie die feinen Breter zu muſikaliſchen Inſtrumenten genutzt werden. Das Laub giebt ein gutes Viehfutter, und der Baum kann zu Ober- und Unterholz aufs vortheilhafteſte benutzt werden. Sein geflügelter Saame wird im Oktober reif, bleibt zwey Jahre zur Ausſaat gut, ohne zu verderben, und wird am beſten im Frühjahre in einen nicht gar zu magern mit ein wenig Sand vermiſchten Boden in kleine 1 Zoll tiefe Riefen ausgeſäet, und mit ein wenig Erde bedeckt, worauf derſelbe ohngefähr in ſechs bis acht Wochen, je nachdem die Witterung günſtig iſt, aufgehet. Will man dergleichen Bäume verſetzen, ſo müſſen dieſelben im Frühjahre in nicht gar zu tiefe Löcher verſetzt werden, und das Verſetzen kann bis ins zwölfte und funfzehente Jahr unternommen werden. Soll dieſer Baum als Stammholz gefällt und zu verſchiedenen Arbeiten genutzt werden, ſo müſſen die Bäume im Herbſte, im Oktober und November gefällt werden, wird er aber als Stangen- oder Schlagholz benuzt, ſo geſchiehet das Abholzen im Frühjahre in den Monaten Merz oder April. Der Ahorn ſchlägt aus bis ins Alter, und die Bäume dieſer Holzart erreichen ein Alter von fünf bis ſechshundert Jahren. Die ſtärkſten Stämme geben vom Frühling an bis in den ſpäten Herbſt einen zuckerreichen Saft, aus welchem ſich ein ſcharfer

Eſſig und Brandewein, auch ein Landzucker bereiten läßt. Man zapft den Saft ab wie bey den Birken.

Virginiſcher eſchenblättriger Ahorn, (Acer negundo) iſt einer der größten Bäume daſelbſt; er wächſt auch bey uns ſehr ſchnell, und verdient der Güte ſeines Holzes wegen mehr angebaut zu werden. Auch aus ſeinem Safte macht man in Amerika Zucker.

Nordamerikaniſcher rother Ahorn, (Acer rubrum) kommt ebenfalls bey uns gut fort; aus deſſen ſüßem Safte kann ein Zucker und Syrup bereitet werden, und das ſchön marmorirte Holz iſt vortreflich zum Auslegen.

Kleiner Ahorn, Maßholder (Acer campester) deſſen ſchönes Holz ſehr häufig zu vielerley ſaubern Arbeiten, auch zu Flintenſchäften uud dergleichen mehr gebraucht wird.

Aichen, heißt ein Maas oder Gewichte mit einem andern accuraten probiren, ob es richtig ſey, oder wie viel ein Wein- oder Bierfaß oder andere Gefäße in ſich halte.

Alleen ſind mit Bäumen beſetzte Wege, welche ſich insgemein mit einem entlegenen Gegenſtande endigen. Ehedem waren ſie in größerer Achtung als heut zu Tage, indem es wenig alte Luſtſchlöſſer auf dem Lande giebt, die nicht eine oder mehrere ſolcher Alleen haben ſollten; und bey einigen ſind ſo viele als das Gebäude Ausſichten hat; aber ſeit einiger Zeit ſind ſie nicht ohne guten Grund abgekommen; denn es kann doch wohl nichts abgeſchmakters ſeyn als ein, von zwo oder mehr Reihen Bäumen gehemmtes Ausſehen zu haben, wodurch das nahe liegende Feld bedecket wird, daß man des Grünen und der natürlichen Schönheit des Landes beraubt wird. Wenn nun auch die Alleen von ziemlicher Länge ſind, und dabey eine proportionirliche Breite haben oder nicht, ſo ſcheinen ſie doch an jedem Ende nichts anders, als ſchmale Ausſchnitte eines

Waldes zu ſeyn, welche Leuten von gutem Geſchmack niemals gefallen können. Gehet auch die Straße nach dem Gebäude durch die Allee, ſo kann nichts Unangenehmeres ſeyn; denn wenn man ſich dem Hauſe nähert, ſo kommt man gleichſam in einen engern Weg, in welchem man von den zur Seite liegenden Gegenſtänden nichts zu ſehen bekommt, ſiehet man aber vom Hauſe aus dahin, ſo hat die Allee kein beſſeres Anſehen als ein Weg, der, weil er in gerader Linie fortgehet, lange nicht ſo ſchön, als ein ordentlicher Weg iſt, welcher ſich durch ſeine Wendungen verliehrt, ſo, daß man ſelten auf eine lange Strecke hinſehen kann. Da aber auch dieſe Alleen ſchnur gerade angelegt werden, ſo unterbrechen die Bäume, wenn ſie etwas groß gewachſen ſind, die Ausſicht ganz und gar, man mag durch ſelbige durchſehen wohin man will. Sind ſie in einem Thiergarten, ſo wird der ebene Grasboden, in welchem die Allee gepflanzt iſt, aller ſeiner natürlichen Schönheiten beraubt ſeyn, welche er ſonſt hat, wenn er offen liegt und wohl unterhalten wird. Wenn alſo ein Gebäude ſo gelegen iſt, daß es vor ſich einen großen offenen Grasboden haben kann, ſo ſoll man den Weg in gehöriger Weite rund herum führen; führet man ihn auch manchmal durch Bäume, daß er natürliche Wendungen macht, ſo iſt er viel ſchöner als eine ordentliche gerade Allee, ſie mag auch gleich noch ſo breit ſeyn.

Weil es aber Perſonen geben möchte, die der alten Manier das Land anzulegen und zu bepflanzen ſo anhängen, daß ſie die Alleen den ſchönſten Grasböden und dergleichen vorziehen, ſo ſoll hier die beſte Art und Weiſe ſie anzulegen und zu pflanzen angezeigt werden.

Insgemein macht man die Allee ſo breit als das Gebäude iſt; legt man ſie aber zwölf bis vierzehn Schuhe weiter an, ſo iſt es um ſo viel beſſer; denn wenn die Bäume groß geworden, ſo hängen ſie über und hemmen die Ausſicht. Was die Alleen betrifft die zu Wäldern leiten,

den Proſpekt endigen ꝛc., ſo ſollen ſie nicht ſchmäler als ſechzig Schuhe ſeyn, und da dergleichen Spaziergänge lange ſtehen, ehe ſie ſchattig werden, ſo iſt es beſſer, man pflanze an jeder Seite noch eine Reihe, als daß man das prächtige Anſehen miſſen ſollte, welches ein ſolcher Gang, wenn er breit iſt, mit der Zeit macht.

In Anſehung der Weite, in welcher die Bäume ſtehen ſollen, ſoll man ſie nicht näher als fünf und zwanzig bis dreiſſig Schuhe an einander pflanzen, beſonders wenn die Bäume von einer ſich weit ausbreitenden Art ſind. Die Bäume welche zur Pflanzung der Alleen taugen, ſind:

1) Der engliſche Ulmenbaum, welcher überall Beyfall hat, wo er anſchlägt; dieſes aber geſchiehet doch an den mehrſten Orten, ausgenommen in einem gar zu naſſen oder kalten Boden. Er läßt ſich auf alle Art und Weiſe ziehen und beſchneiden, und kommt beſſer fort als die mehreſten andern Bäume.

2) Die Linde; dieſe wird von vielen geliebt, weil ſie, wenn der Boden nur etwas gut und nicht zu hitzig und ſandig iſt, wohl anſchlägt, im Wachſen eine reguläre Figur machet, anmuthigen Schatten, und die Blüthe eine ſehr gute Nahrung für die Bienen abgiebt, ihre Blätter auch eine ſchöne Farbe haben.

3) Der Vogelbeer- oder der Ebeerſchenbaum taugt auch gut zu dieſem Behuf, denn er wächſt nicht nur in mancherley Boden, beſonders in etwas feuchtem (nur nicht ganz naſſen) gut und geſchwinde fort, ſondern er macht auch eine ſchöne Krone und gute Figur, und endlich gereichen ſowohl ſeine Blüthen als Früchte zur Zierde und Nutzen. Dieſe Art Bäume müſſen aber etwas näher zuſammen geſetzt werden, weil ſie ſich eben nicht ſo gar weit ausbreiten.

4) Der wilde Kaſtanienbaum iſt nicht weniger zu Alleen geſchickt. Dieſer Baum iſt dieſerhalb ſchäzbar, weil er geſchwinde wächſt, wegen ſeines frühen Auſſchla-

gens, ſeiner Blätter, Blüthen und Früchte, indem er ein Gewächs iſt, welches ſowohl Schatten als Zierde giebt. Er liebt zwar einen etwas ſtarken Boden, kommt jedoch auch in allerley Erdreiche ziemlich gut fort, wenn er nur beym Pflanzen gut beſorgt wird. Dieſe Art Bäume ſezt man ohngefähr zwanzig bis füpf und zwanzig Schuhe auseinander, damit ſich ihre Gipfel ausbreiten können; denn ſonſt haben ſie kein gutes Anſehen.

5) Die Buche wird zwar auch von einigen zu Alleen angeprieſen; allein ſie ſchlägt nach dem Verſetzen ſelten gut an, wenn ſie nicht gute Wartung hat, und ſie erfordert viele Mühe, bis man ſie zu einer mittelmäßigen Größe bringet.

6) Der Pappelbaum; dieſer bekommt zwar im Wachſen einen mehr zerſtreuten und dünnen Gipfel als die vorhergehenden, man kann ihn aber doch nicht von der Zahl derjenigen Bäume ausſchließen, die zu Alleen taugen; denn er wächſt unter allen Waldbäumen am geſchwindeſten, und kommt auch faſt in jedem Boden gut fort, beſonders aber im naſſen, wo wenige der vorhergehenden wachſen, auch wird es ſehr ſelten geſchehen, daß er nach dem Verſetzen nicht anſchlagen ſollte.

7) Was die Eiche, Erle, Eſche und den Ahornbaum anbetrifft, ſo werden dieſelben gar ſelten zu Alleen angewendet.

Allodialguth iſt ein freyes Erb- und eigenthümliches Landgut, ſo nicht zum Lehn gehört, und von ſeinem Beſitzer nach eigenem Wohlgefallen, ohne Verhinderung und Einrede einer höhern Obrigkeit, oder von dem vorher einzuholenden Conſens (wie bey Lehnsgütern zu geſchehen pflegt) verkaufet, vercessiret, verſchenkt, oder ſonſten veräußert, oder auch einem Sohn oder einer Tochter überlaſſen werden kann, als welches leztere bey denjenigen Güthern, welche nicht Mann- und Weiberlehn zugleich ſind, nicht angehet.

Aloe, die **wahre Aloe** (Aloe perfoliata) wovon Linnee funfzehen Abarten zählt. Der bekannte ſchleimigharzige Saft aus den zerſchnittenen Blättern gepreßt und von der Sonne getrocknet, wird nach der Güte unterſchieden in die rothe oder durchſichtige, Aloe succotrina; die gemeine oder Leberaloe, Aloe hepatica, und die Roßaloe, Aloe caballina. Ihre Kraft iſt ſtark abführend, unter Bedingungen heilend, fäulnißwidrig, gifttreibend, magenſtärkend, auf den Harn, die monatliche Reinigung, und die Goldader treibend, auch wider die Würmer. Ihr Gebrauch erfordert Behutſamkeit, weil ſie nicht jedem Körper zuträglich iſt.

Althee, Eibiſch, weiſſe Pappeln iſt ein Gewächs, welches denen Pappeln etwas gleich kommt. Die ſchleimigten Theile beſonders der inwendigen weiſſen ſchwammigten Wurzeln erweichen, wickeln die Schärfe im Magen und Gedärmen und in den Säften ein, ſind daher in der Ruhr, Schwindſucht ꝛc. heilſam. Man zieht die Pflanze ihres Anſehens und Nutzens wegen in Gärten.

Amaranthen, Tauſendſchön, (Amaranthus tricolor) auch Sammtblume genannt, gereicht durch ſeine vielfarbigten Blätter zur Zierde in Gärten. Dieſe Blumen ſind ſowohl der Geſtalt als Farbe nach ſehr verſchieden, wovon man folgende Arten hat: 1) der einfache Amaranth mit ſchönen rothen Blumen, welche in der Geſtalt einer Aehre aufwachſen, desgleichen der einfache von ganz dunkelrother oder auch ganz grüner Farbe. 2) Der Amaranth, welcher dem erſten an Farbe gleich, deſſen Aehren aber büſchelweiſe beyſammen ſtehen. 3) Der Amarant mit abhangenden ebenfalls büſchelweiſe wachſenden Aehren. 4) Der Amaranth mit dem getrennten Buſche oder Hahnenkamme, welcher wie die ſchönſte Carmoſinrothe Seide ausſiehet, auch eine beſondere Art derſelben grün oder gelblich von Farbe. 5) Die kleinen Arten von Ama-

ranthen, deren Kölblein roſenroth oder auch von verſchiedenen andern Farben, oder grün und gelb durch einander vermiſcht ſind. 6) Der dreifarbige Amaranth, welcher gelb, grün und roth von Farbe iſt. Dieſe Blumen dauern nur einen Sommer, und müſſen alle Jahre aus ihrem Saamen friſch gezogen werden, und da die jungen Pflanzen die Kälte nicht wohl vertragen können, ſo wird der Saame ohngefähr im März auf ein Miſtbeet oder ſonſt in temperirter Wärme ſtehende Blumentöpfe ausgeſäet, und die Pflanzen ſodann bey guter Witterung in die Gärten verpflanzt. Die Blumen blühen bis in den Herbſt, weil immer neue zum Vorſchein kommen.

Anemone, Leberkraut, Leberblume, (Anemone Hepatica) die blauen, rothen und mit andren ſchönen Farben gefüllten Blumen ſind eine der erſten Zierden in Gärten. Ihre Vermehrung geſchiehet entweder durch den Saamen, welcher im Frühjahre ausgeſäet wird, oder durch Zertheilung und Einlegung der Wurzeln, welche im September oder Oktober unternommen, und die Wurzeln ein paar Zoll tief und ohngefähr vier Zoll weit von einander eingelegt, und den Winter über mit etwas Stroh oder Laub bedeckt werden. Die Wurzeln werden aber bald nachhero wenn die Blume verblühet, und das Kraut abfällt, aus der Erde genommen, im Schatten etwas abgetrocknet, gereiniget, und ſodann bis zum Herbſt, wo ſie wieder eingelegt werden, gut aufbewahrt.

Anis wird theils in Gärten, jetzt aber mehr auf dem Felde erbauet. Die Frucht verlangt einen ſtark gedüngten Acker, der überdieſes auch mürbe und klar zugerichtet ſeyn muß, wenn ſie gut gerathen ſoll. Der Saame wird im Frühlinge, ohngefähr zu der Zeit wenn die Möhren geſäet zu werden pflegen, mit ausgeſäet; und wenn der Saame reif iſt, abgeſchnitten und getrocknet, alsdenn ausgeklopft und gereiniget. Der Anis iſt ein gutes Auflöſungs- Blähung treibendes und Nerven ſtärkendes

Mittel, und wird in Aufgüſſen mit Waſſer und Wein, auch überzuckert gebraucht.

Anlegen pflegt man zu ſagen, wenn das Getreide in Garben auf der Scheuntenne auf beiden Seiten mit den Aehren gegeneinander zum Ausdreſchen angelegt wird.

Anſchlag iſt ein ſchriftlicher Entwurf, welcher über den Ertrag und Nutzung eines Landguthes und deſſen Zugehörungen gemacht wird, um dadurch den Werth deſſelben entweder zum Verkauf oder zum Verpachten beſtimmen zu können; jedoch ſind Kauf- und Pachtanſchläge in einigen Stücken unterſchieden.

Soll ein Nutzungsanſchlag gemacht werden, ſo fängt man beym Ackerbau an, ziehet ein Drittheil zur Braache oder Ruhe ab, das zweite Drittheil aber zu Winter- und das dritte Drittheil zu Sommerfrüchten beſtimmt, jedoch geringe Felder, die keine Sommerfrüchte ertragen mögen, nur zur drei- auch wohl gar ſechsjährigen Nutzung gerechnet. In Feldern, wo man in Mitteljahren auf das 4te 5te und 6te Korn rechnen kann, wird 1 Korn zur Saat, 2 Körner zur Haushaltung abgezogen; das übrige aber zur Pacht gerechnet; nach Beſchaffenheit der Umſtände pflegt man auch nach abgezogenem Saatkorn den ganzen Ertrag zu theilen, und die eine Hälfte zur Conſumtion, die andere aber zur Pacht anzunehmen. Von ſchlechten Feldern aber, die nur einen Ertrag von drey Körnern hoffen laſſen oder abwerfen, wird 1 Korn zur Saat, 1 Korn zur Wirthſchaft, und 1 Korn zur Pacht angeſchlagen. Iſt man mit Ausrechnung des Pachtgetreides fertig, ſo wird es in einem angeblich billigen Mittelpreiß zu Gelde gerechnet, welches Geldquantum dann den Ackerpacht ausmacht.

Bey dem Wieſenanſchlag wird auf deren innerliche Güte und günſtige Lage, auch ob ſie ein- oder zweyſchürig ſind, Betracht genommen, und ein Acker von 300

gevierten Ruthen enthaltender Morgen nach Befinden zu 5 bis 16 oder 18 Rthlr. zu Gelde gerechnet.

Die Gartennutzung hat zwey Objekte, nämlich den eigenen Verbrauch, dann den Verkauf des Obſtes und der verſchiedenen Gemüße. Man pflegt in Betracht dieſer Umſtände und des guten oder geringen Erdreichs den Morgen Gartenland, von obangezeigtem Maaße von 2 bis 6 Rthlr. anzuſchlagen.

Wo entweder wilde oder zahme Fiſcherey vorhanden, wird auch dieſe in Betrachtung gezogen; bey der wilden Fiſcherey legt man entweder den bisherigen Ertrag nach einem 6 oder auch wohl 12jährigen Durchſchnitt zum Grunde, oder behilft ſich in deſſen Ermangelung mit ohngefährlichen Ertragsüberſchlägen. Die Benutzung der zahmen Fiſcherey wird nach der Größe und vortheilhaften Lage der Teiche abgemeſſen, auch der Ertrag zu billigen Mittelpreißen zu Gelde gerechnet.

Bey der Viehzucht wird das Schaafvieh, das Rindvieh, die Schweine, das Federvieh, jedes beſonders zum Anſchlag gebracht: und da die Wieſen, folglich das Winterfutter bereits in Anſchlag gekommen, oder zur Pacht gerechnet ſind, ſo pflegt die Nutzung von 100 Schaafen etwa zu 20 Rthlr. angenommen zu werden. An manchen Orten kommt das Futter nicht in Anſchlag, dahingegen wird mehrentheils ein Schaaf zu 10, 12 auch 14 Gr. in Anſchlag gebracht. Beym Rindvieh wird das zum Zug gehörige frey gelaſſen, melkende Kühe aber nach Abzug einiger Stücke zur Haushaltung mit 5, 6, 7 und 8 Rthlr. ein junges Stück Vieh aber mit 1 auch wohl 2 Rthlr. in Anſchlag geſezt.

Schweinezucht kann mehr oder weniger vortheilhaft ſeyn, je nachdem Brau- und Brandtweinbrennereien, Moräſte und dergleichen vorhanden, welche Umſtände dann bey der Schweinezucht in Betrachtung gezogen, und eine

Mutterſaue mehrentheils in der jährlichen Benutzung einer melkenden Kuh angenommen wird.

Federviehnutzung pflegt man in Pauſch und Bogen für einige Thaler in Anſchlag zu bringen.

In Benutzung der Mühlen kommt es darauf an, ob die Mühle einem Privatmann oder dem Landesherrn gehöre; im erſten Fall pflegt der Müller von jeder der Mühle gewidmeten Haushaltung, nach Beſchaffenheit ihrer Grundſtücke 1 auch 2 Rthlr. jährlich entrichten zu müſſen. Im andern Fall wird ein ordentlicher Mühlenanſchlag formirt. Um dieſes mit Grund zu thun, zählt man die zur Mühle gewidmete Perſonen, und rechnet auf jeden Menſchen über 12 Jahr alt, 5 Scheffel Dresdener, oder 10 Scheffel Berliner Maßes, oder 7 bis 800 Pfund Brod-Korn. Kinder unter 12 Jahren, deßgleichen alte die Haushaltung abgetretene Leute, werden zur Hälfte gerechnet. Die Bier- und Brandtweinconſumtion, in ſo ferne ſie das zur Mühle kommende Malz und Schrot betrift, wird aus denen Brauereymanualen beſtimmt. Endlich von jedem zu Mehl gewidmeten Scheffel Waizen, Rocken und Gerſte, der ſechszehende Theil oder eine Metze, auch per Scheffel etwas weniges als Mahlgeld (welches nach den Ländern auch verſchieden) gerechnet; vom Brandtwein-Schrot, in ſo fern es Waizen, wird die 32te Metze und etwas Mahlgeld, und iſt es Rocken auch die 32te Metze, aber etwas weniger Mahlgeld gerechnet.

Grütze und Futterſchrot giebt die 32te Metze, und ohngefähr 6 Pf. per Scheffel Mahlgeld.

Alle dieſe Mahlmetzen und Mahlgelder werden nach den feſtgeſezten Mittel- oder Anſchlagspreiſen zu Gelde gerechnet, und ſämmtliche Ausgaben, z. E. für Stein- und Staubmehl, Beſoldung des Müllers und deſſen Knechte, für Mühlen-Steine- und Schmiedearbeit, Sichte Tücher, Schmeer und Licht, Unterhaltung des gehenden Werks,

von obigen Einnahmen abgezogen, der Ueberſchuß aber zur Pacht angenommen.

Wo Brau- und Brandtweinbrennereyen ſind, kommt es darauf an, die bisherige Conſumtion zu beſtimmen, welches zuweilen Schwierigkeiten unterworfen iſt; denn geſetzt die Brauerey ſollte zum erſtenmale verpachtet werden, und die vorhergehende Adminiſtration hätte keine ordentliche Manualien über dieſen Nahrungszweig geführt, oder dergleichen Manualien wären ganz oder zum Theil abhanden gekommen, ſo läßt ſich die bisherige Conſumtion nur in acciſebaren Orten richtig beſtimmen, weil man in den Acciſeextrakten Malz und Schrot finden, folglich auch daraus die Bier- und Brandtweinconſumtion leicht berechnen kann.

In Ermangelung dieſer Hülfsmittel muß man ſich mit ohngefährlichen Beſtimmungen begnügen, und den neuen Pächter zu Führung richtiger Manualien anweiſen.

Gemeiniglich rechnet man 2 Berliner, oder 1 Dresdener Scheffel Malz auf eine Tonne, oder auf 100 Maas Bier, und 30 bis 32 Maas Brandtwein von 2 Berliner oder 1 Dresdner Scheffel Schrot.

Von dem nach dieſer Berechnung conſumirten Bier und Brandtwein wird dem Pachter zu eigener Conſumtion etwas gewiſſes ausgeſetzt, auch die gewöhnlichen Schenktonnen und Schenkmaaße abgezogen, alles übrige in einem angenommenen Mittelpreiſe zu Gelde gerechnet, die Ausgaben abgezogen, und der Ueberſchuß zur Pacht gerechnet.

Was die Unterthanen bald baar, bald in Natura abzugeben haben, wird alles zu Gelde angeſchlagen, auch die ſchuldigen Frohndienſte auf die nämliche Art in ganz geringen Preiſen beſtimmt, endlich aus allen dieſen Rubriken, deren nach Beſchaffenheit der Umſtände mehr oder weniger hinzukommen, der Anſchlag gefertiget.

General-Pacht-Anſchläge müſſen alle und jede Art von Einnahme enthalten, die verſchiedenen Summen werden

folglich zuſammen gerechnet, und am Ende eine Beſoldung für den Generalpachter, für deſſen Gerichtshalter, auch für einige andre kleine Ausgaben abgezogen, da denn der Ueberſchuß, das wahre Pachtquantum ausmacht.

Anſchlag über eine Bierbrauerey und zwar auf ein Jahr, wobey auf jedes Gebräude, wöchentlich einmal, 24 Berliner oder 12 Dresdner Scheffel Malz gebrauen, und hieraus 16 Tonnen gutes Braunbier gezogen wird; dazu würde auf ein Jahr folgendes anzuſchaffen ſeyn:

Ausgabe.

Für 1248 Scheffel Malz oder 1040 Berliner Scheffel Gerſte nach ordinairem Preiße, den Scheffel a 12 gl. gerechnet, beträgt	520 rthlr.	
Für 312 Scheffel Hopfen zu 6 bis 7 Pfund, den Scheffel 8 gl.	104 =	
Für Darr- und Brauholz, 1½ Klafter zu einem Brauen gerechnet und die Klafter zu 2 rthlr., beträgt für 52 Gebräude	156 =	
Für die Mühlfuhren überhaupt gerechnet, pro Fuhre 8 gl.	17 =	8 gl.
Da dem Müller keine Metze geſtattet wird, ſo bekommt derſelbe pro Scheffel 6 pf. Schroterlohn	26 =	
Mälzer und Brauerlohn pro Scheffel 2 gl.	104 =	
Für Stroh	2 =	
Tagelohn den Arbeitern dabey von 52 Gebräuden	25 =	
Böttcher- und Picherlohn	25 =	
Für Pech zum Auspichen der Tonnen	17 =	8 =
Latus	996 rthlr.	16 gl.

	Transport	996 rthlr.	16 gl.
Für Reife, Licht, Oel, Beſen, Säcke und dergleichen Kleinigkeiten		10 ⸗	
Für Abgang an Braugefäße		15 ⸗	
	Summe der Ausgabe	1021 rthlr.	16 gl.

Einnahme.

Wenn nun von jedem Brauen 16 Tonnen Bier erhalten werden, ſo erhält man von 52 Brauen	832 Tonnen.	
Hiervon zum Auffüllen und was ſonſt noch hin und wieder davon abgeht, zuſammen 40 Tonnen	40 ⸗	
Mithin bleiben zum Verkauf	792 Tonnen.	
Für 792 Tonnen Bier a 1 rthlr. 12 gl., beträgt	1188 rthlr.	
Für Nachbier und Kofend, von jedem Gebräude 1 rthlr. 12 gl., beträgt von 52 Gebräuden	78 ⸗	
Für Träbern, welche entweder verkauft oder zur Maſtung angewendet werden, von jedem Brauen 1 rthlr. 12 gl., beträgt von 52 Gebräuden	78 ⸗	
Für Hefen von jedem Gebräude 16 gl. und von 52 Gebräuden thut	33 ⸗	8 gl.
	1377 ⸗	8 ⸗
Hiervon die Ausgabe abgezogen	1021 ⸗	16 ⸗
Verbleibt dem Eigenthümer Gewinnſt	355 rthlr.	16 gl.

Anſchlag über eine Weißbierbrauerey, worinnen ebenfalls wöchentlich einmal, und zwar aus 24 Scheffeln Malz 24 Tonnen Breyhan gebrauet wird und zwar aus halb Weizen und halb Gerſte. Hierbey iſt die

Ausgabe:

Für 520 Scheffel Weizen, woraus 624 Scheffel Malz bereitet werden, den Scheffel Weizen zu 1 rthlr. 8 gl. gerechnet, beträgt	693 rthlr.	8 gl.
Für 520 Scheffel Gerſte nach ordinairem Preiße pro Scheffel 12 gl., beträgt	260 ⸗	
Für Brauholz, weil hier nicht gedarret wird, zu jedem Gebräude eine Klafter a 2 rthlr., beträgt	104 ⸗	
Mälzer⸗ und Brauerlohn pro Scheffel 2 gl., beträgt	104 ⸗	
Da dem Müller hier ebenfalls keine Metze geſtattet wird, ſo erhält derſelbe ſo wie beym Braunbiere pro Scheffel 6 pf. zu ſchroten, betragen	26 ⸗	
Für Mühlfuhren, wie beym Braunbiere pro Fuhre 8 gl., beträgt	17 ⸗	8 ⸗
Tagelohn den Arbeitern dabey, von 52 Gebräuden	25 ⸗	
Böttcherlohn, weil die Gefäße nicht gepicht werden nur	12 ⸗	
Für Reife, Licht, Oel, Beſen, Säcke und dergleichen Kleinigkeiten	10 ⸗	
Für Abgang an Braugefäße überhaupt	15 ⸗	
Summa der Ausgaben	1266 rthlr.	16 gl.

Einnahme.

Wenn nun von jedem Brauen 24 Tonnen Bier gemacht werden, ſo erhält man von 52 Gebräuden	1248 Tonnen.
Hiervon zum Auffüllen und was ſonſt	
Latus	1248 Tonnen.

Transport	1248 Tonnen.	
noch dabey aufgehet zuſammen 60 Tonnen gerechnet	60 „	
Folglich bleiben zum Verkauf übrig	1188 Tonnen.	
Für 1188 Tonnen Breyhan a 1 rthlr. 12 gl., beträgt	1782 rthlr.	
Für Nachbier und Koſend von jedem Gebräude 1 rthlr. 12 gl., beträgt von 52 Gebräuden	78 „	
Für Träber von jedem Gebäude 1 rthlr. 12 gl., mithin von 52 Gebräuden	78 „	
Für Hefen von jedem Gebräude 16 gl., mithin von 52 Gebräuden	33 „	8 gl.
Summe der Einnahme	1971 „	8 „
Hiervon die Ausgabe abgezogen mit	1266 „	16 „
	704 rthlr.	16 gl.

Aus dieſen beyden Anſchlägen ergiebt ſich, daß die Einnahme bey einer Weißbierbrauerey ſich mehr als noch einmal ſo hoch beläuft, mithin eine Breyhanbrauerey, an ſolchen Orten wo man recht gutes Waſſer hat, auch gehöriger Abſatz mit dergleichen Biere zu machen iſt, außerordentlich vortheilhaft und daher einer Braunbierbrauerey mit Recht vorgezogen zu werden verdient.

Anſchlag über eine Brantweinbrennerey.

Wir nehmen an, daß täglich zwey Berliner Scheffel Weizen gebrannt und damit neun Monate (die heißen Sommermonate und Sonntage ausgeſchloſſen) fortgefahren werde, und daß man von jedem Scheffel Weizen (Berliner Maas), wenn derſelbe zu Malze gemacht worden, 24 Maas Brantwein erhält. Hiebey würde ſeyn an

Ausgabe:

Wöchentlich 12 Scheffel Weizen, beträgt in 9 Monaten oder 36 Wo-

chen 432 Scheffel, und den Scheffel zu 1 rthlr. 8 gl. gerechnet beträgt	576 rthlr.	
Mälzerlohn pro Scheffel 6 pf., beträgt von 432 Scheffeln	14 =	10 gl.
Das Getreide in die Mühle und wieder heraus zu ſchaffen überhaupt	5 =	
Schrotegeld pro Scheffel 6 pf., beträgt	14 =	10 =
Für Holz, wo es nicht übertrieben theuer iſt, wöchentlich 1 rthlr. 12 gl., beträgt in 36 Wochen	54 =	
An Orten wo das Holz nicht theuer, oder aber, wo man Steinkohlen, Torf oder andere wohlfeile Feuerungsmaterialien anwenden kann, da würde von obiger Poſt noch ein anſehnliches wegfallen.		
Für Hefen überhaupt	8 =	
Böttcherlohn ſämtliche Gefäße zu repariren, nebſt den hierzu nöthigen Reifen in 36 Wochen	6 =	
Lohn dem Brennknecht auf 36 Wochen, wöchentlich 1 rthlr. 8 gl., beträgt	48 =	
Für Licht und andere Kleinigkeiten	5 =	
Wenigſtens 30 Stück magere Schweine a 6 rthlr., macht	180 =	
Das etwanige Stroh zum Einſtreuen kann nicht in Anſchlag gebracht werden, weil eines Theils hierzu nicht viel erforderlich iſt, andern Theils der Dünger nicht in Einnahme gebracht wird.		
Summa der Ausgabe	910 rthlr.	20 gl.

Einnahme.

Von 2 Scheffel Weizen-Malz, ſo täglich gebrannt wird, erhält man pro Scheffel 24 oder täglich 48 Maas Brantwein, welches in 36 Wochen oder von 432 Scheffeln 10368 Maas beträgt, das Maas a 2 gl. 6 pf. gerechnet, macht	1080 rthlr.
Dreyßig fette Schweine, das Stück zu 12 rthlr. gerechnet, macht	360 -
Summe der Einnahme	1440 -
Hiervon die Ausgabe abgerechnet	910 - 20 gl.
Bleibt dem Eigenthümer Gewinn	529 rthlr. 4 gl.

Aus obigem Nutzungsanſchlag iſt erſichtlich, wie vortheilhaft eine Brantweinbrennerey überhaupt und ſolchen Ländern insbeſondere ſey, die einen Ueberfluß an Holz und Getreide beſitzen; die ferner genugſames Vieh haben und die endlich mit Nachbarn umgeben ſind, welche dieſes Getränke lieben, mithin auch immer gut bezahlen.

Antheil auch **Anthal** genannt, iſt die Hälfte von einem ungariſchen Weinfaß, welches ſiebenzig Kannen Leipziger Weinmaas beträgt; jedoch ſind die Anthale verſchieden, indem einige nur vierzig Kannen, die mehreſten aber zwiſchen ſechzig und ſiebenzig Kannen halten.

Apfelbaum, ſ. unter Baumzucht.

Apfelbaum, der wilde (Pyrus malus).

Apfelbaum, der wilde Holzapfelbaum mit herben Früchten, welche mehrentheils zu kühlenden Tränken angewendet werden. Das Holz dient zu mancherley Geräthen, iſt jedoch nicht ſo gut als das vom wilden Birnbaume. Die Rinde des wilden Apfelbaums wird zur gelben Farbe gebraucht. Aus dem wilden ward durch die Cultur der zahme Apfelbaum, deſſen Abarten ſehr viele

ſind, und wovon allhier verſchiedene Sorten unter den bekannten franzöſiſchen und deutſchen Namen angeführt werden ſollen:

1) Sommerfrüchte.

Caleville d'Eté.
Passe Pomme rouge.
Passe Pomme blanche clair.
Cousinette longue d'Eté.
Passe Pomme blanche angulaire.
Reinette d'Eté.
Auguſtapfel.
Moſkowitiſcher Eisapfel.
Engliſcher Glockenapfel.
Rothe Sommerſüße.
Sommer Permain.

2) Herbſtfrüchte.

Paternoſter Sohn.
Pereinette.
Pomme de Princesse.
Rambour rouge.
Rambour d'Orleans.
Reinette d'automne.
Roſenthaler.
Caleville d'Automne.
Caleville rouge dehors dedans.
Anisapfel.
Cordinal.
Contorapfel.
Eckapfel.
Nostre Dame.
Kaiſerlicher Tafelapfel.

3) Winterfrüchte.

Reinette bastarde.

Caleville rouge.
Caleville blanche.
De Bretagne verte.
Pomme de livre.
Reinette gris.
Reinette platte jaune.
Reinette rouge.
Reinette verte.
Reinette d'Or.
Reinette couleur.
Reinette jaune.
Pipin d'Angleterre.
Goldpipin.
Grand blanc.
Hennegau.
Nonpareille..
Pomme de Monsieur.
Pomme de Paradis.
Robielard.
Pomme de Vin.
Pomme de Jerusalem.
Pater noster.
Passe Caleville blanche.
Permain.
Pigeon rouge.
Pigeon blanche.
Wyker Pipin.
Zipliner.
Pomine de Demoiselle.
Rambour verte.
Traubapfel.
Wulkenapfel.
Weißer Krieger.
Zippollenapfel.
Römiſcher Kieker.

Rother holländiſcher Krieger.
Stettinerapfel.
Borſtorferapfel.
Roſtockerapfel.
Achillisapfel.
Fürſtenapfel.
Gülderling.
Pragerapfel.

Apfelmoſt, ſiehe Apfelwein.

Apfelquitten, ſiehe Quitten.

Apfelwein oder auch **Cyder** genannt, iſt ein Getränke, welches nicht nur ſehr angenehm ſchmeckt, ſondern auch der Geſundheit ſehr zuträglich iſt. Soll dieſer Apfelwein recht gut werden, ſo muß man hierzu erſtlich gute wohlſchmeckende Sommeräpfel ausſuchen, zweytens dieſe ſo lange auf den Bäumen laſſen, bis ſie vollkommen reif geworden ſind oder bis ſie von ſelbſt anfangen abzufallen.

Die Aepfel müſſen alsdenn beſonders bey windiger Witterung gehörig aufgeleſen und alsdenn an einen ſichern, oben bedeckten, unten aber offenen Orte ohne Thüren zuſammen auf Haufen gelegt werden. Dieſe Aepfelhaufen legt man am beſten im Freyen auf einem abhängigen, gegen Mittag offenen Platze an, damit der Regen ablaufen und die Früchte der Sonne blos geſtellt ſind.

Man macht eine leichte Bedeckung über die Aepfelhaufen, welche von vier Pfählen unterſtützt wird, der höhere und vordere Theil muß gegen Mittag ſtehen. Durch dieſen Ueberzug oder Bedeckung können die Früchte zugleich die Erfriſchung der Luft genießen, vor Regen beſchützt ſeyn und auch von der Sonne beſchienen werden. Aber der Grund der Aepfelhaufen muß rein ſeyn.

Die Aepfel müſſen nach ihrer Natur weniger oder länger in Haufen liegen; denn manche ſind wie bekannt, hart von Natur und ihr Saft iſt herbe, dieſe müſſen wohl

einen Monat und länger in Haufen liegen; dahingegen können für andere Sorten, welche weicher und früher reif ſind vierzehn Tage hinreichend ſeyn. In Beſtimmung dieſer Zeit muß man ſich nach der Reife der Früchte und nach den verſchiedenen Beſchaffenheiten der Luft und des Wetters richten; denn nachdem die Früchte und die Luft beſchaffen iſt, fangen die Aepfel geſchwinder oder langſamer an zu verderben.

Das Zerſtoßen oder Zerquetſchen der Aepfel geſchiehet auf verſchiedene Art, um alsdenn den Saft heraus zu preſſen. So bald dieſes geſchehen iſt, ſo muß der Saft ausgepreßt und wenn einige Unreinigkeiten darunter ſind, durchgeſeihet, alsdenn aber in reine Gefäße gefüllet werden. Zum Durchſeihen kann man ſich entweder eines Haarſiebes oder ſonſt eines Beutels von grober Leinwand, wo der Saft gut durchlaufen kann, bedienen, damit die groben Theile zurück bleiben und der Wein deſto eher klar werden möge.

Wenn die Aepfel zerſtoßen ſind, ſo muß das Fleiſchigte einen Tag liegen ehe es gepreßt wird; dieſes wird die Farbe des Cyders verbeſſern und ſie dunkler machen. Wenn man eine Tonne Cyder auf einmal macht und ein Gefäß hat, welches groß genug iſt ſo viel zu faſſen, ſo iſt dieſes die beſte Art ihn beyſammen zu halten, damit alles zu gleicher Zeit klar und tüchtig zum Abziehen werde. Wenn der Cyder klar iſt, welches zuweilen in einigen Tagen geſchiehet, ſo muß er durch einen hölzernen Hahn, der wenigſtens einen halben Fuß über dem Boden des Gefäßes angebracht wird, ſo daß die Hefen unten noch Raum genug haben, in andere Fäſſer abgezapfet werden. Aber wenn der Apfelwein auch das erſtemal noch ſo klar abgezapft wird, ſo wird er doch wieder gähren und trübe werden, beſonders bey regnichten und ſtürmiſchen Wetter; denn alle naſſe Jahreszeiten verurſachen, daß er einen Monat oder ſechs Wochen, auch noch länger, wofern die

ſchlechte Witterung ſo lange anhält, beſtändig gähret, man muß daher ſehr aufmerkſam ſeyn und durch öfteres Abziehen zu verhüten ſuchen, daß er nicht gar zu viel gähre, ſondern ruhig bleibe.

Hierbey iſt aber auch zu erinnern, daß derjenige Aepfelwein oder Cyder, welcher von zeitigen Sommeräpfeln gemacht worden, auch mehrentheils etwas eher und oft in drey bis vier Wochen klar wird. Dahingegen derjenige, welcher von etwas härtern oder ſogenannten Winteräpfeln gemacht worden, immer etwas ſpäter als erſterer und wohl in ſechs bis acht Wochen erſt recht klar zu werden anfängt.

Beym erſten Abziehen muß man als eine Regel bemerken, daß ſolches dann geſchehe, wenn die rothe Haut oder Rinde, welche den Cyder bedeckt, anfängt ſich abzuſondern und weiſſe Blaſen erſcheinen. Denn obgleich der Apfelwein zu dieſer Zeit noch etwas trübe iſt, ſo iſt es doch ſehr dienlich ihn abzuziehen, ſonſt wird ihm nicht mehr zu helfen ſeyn; denn er wird alsdenn ſtatt einer gelinden Gährung ſtark zu brauſen anfangen, bis er dünne und matt wird und zu ſchanden gehet.

Um zu verhüten daß beym Abziehen nichts verlohren gehe, und ihn gleich dahin zu bringen daß er geſchwinder klar werde, ſo muß man zum Durchſeihen ſeine Zuflucht nehmen. Man nimmt Flanell zu einigen Beuteln, deren jeder etliche Maaß halten muß. Dieſe Beutel müſſen wie ein Zuckerhut gemacht werden. Die ſpitzigen Enden der Beutel müſſen niederwärts hängen, damit der Cyder durch ſein Gewicht geſchwinder durchgetrieben werde. Die obern oder offenen Theile müſſen mit Band beſetzt werden, damit ſie das Gewicht des Weines beſſer halten können und nicht ausreißen.

Wenn die Beutel auf dieſe Weiſe zubereitet ſind, ſo nimmt man einen mäßigſtarken Reifen, in welchen zwey Stöcke kreuzweis befeſtiget werden, und bindet die Beutel

daran feſte. In dem Mittelpunkt, wo die zwey Stöcke zuſammen kommen, wird ein Strick befeſtiget und die Beutel werden gerade über ein großes Gefäß gehangen; in dieſe Beutel wird ſodann der zurückgebliebene dicke Cyder oder Aepfelwein, welcher nach dem Abziehen im Faſſe zurückgeblieben und welcher zu unrein iſt mit dem andern vermiſcht zu werden, geſchüttet. Durch dieſes Mittel kann viel Wein erhalten werden, welcher ſonſt mit den Hefen hätte müſſen weggegoſſen werden. Zu dieſem Ende muß man ein lediges Faß zum durchgeſeiheten Cyder bereit haben, in welches er von Zeit zu Zeit, ſo bald er durchgeſeihet iſt, muß gegoſſen werden. Das Faß muß man zuſpünden, ſo oft der Cyder eingegoſſen worden, damit derſelbe nicht matt werde, wenn er zu lange in einem offenen Gefäße ſtehet. Dieſer durchgeſeihete Wein muß auch abgezogen werden, wenn er klar geworden iſt.

Um den Apfelwein angenehmer zu machen, muß man von verſchiedenen Sorten Aepfeln, entweder beym letzten Abziehen oder eben vor dem Zuſpünden, zuſammen miſchen, und ſo kann man ihn, in welchem Grade man will, herbe oder ſüße machen.

Man muß vornemlich Sorge tragen, daß das Faß beym letzten Abziehen bis an das Spundloch voll gefüllt werde, damit wenn etwa einige Hefen in dem Getränke geblieben wären, dieſe aus dem Spundloche können weggeſchaffet werden; denn dieſes geſchiehet oft beym ſüßen Cyder, und wenn man dieſe Hefen darin läßt, ſo wird ihr Obertheil, da er der Luft ausgeſetzt iſt, leicht ſauer werden. Dieſe Säure wird alsdenn allen Cyder nach und nach ſauer machen. Ja man kann merken, wie er ſtufenweiſe immer tiefer herunter verdirbt; denn wenn der Wein oben ſauer iſt, ſo iſt er einige Zoll tiefer noch gut; bis die Säure von oben herunter ſteiget und endlich bis auf den Grund kommt.

Dieſes iſt der Hauptpunkt, worin ſich viele betrügen laſſen und wodurch ſie des Abziehens überdrüßig werden, wie ſehr es ihnen auch gefällt wenn es nach Wunſch ausſchlägt. Denn wenn ihr Apfelwein ſauer wird, ſind ſie ſo ſchwach ſich einzubilden, das Abziehen benähme ihm den Spiritus und er müſſe aus Mangel eines Stoffes, der ihn unterſtütze, ſauer werden; da er doch in der That ſauer wird, weil man nicht weiß, wie man ihn nach dem letzten Abziehen verwahren ſoll, nämlich durch das Abnehmen der leichten Hefen, welche oben ſchwimmen, ehe ſie von der Luft, wenn der Cyder offen ſteht, den geringſten Grad der Säure bekommen haben. Und wenn das Faß nicht voll oder das Spundloch nicht groß genug iſt, die Hefen mit einem Löffel abzunehmen, ſo muß der Cyder wieder abgezapft werden, wenn er gleich klar iſt.

Bey dem Abziehen iſt noch zu bemerken, daß die Perſon ſo darzu gebraucht wird, mit beſonderer Sorgfalt ihre Sachen rein halten und immer waſchen und trocknen muß, damit ſie nicht eine Säure bis zum folgenden Abziehen behalten. Es muß kein Zeichen der Unreinigkeit, weder in den Gefäßen der einen, noch in den Geräthen der andern bleiben.

Die Jahreszeit, den Apfelwein zum Gebrauch des folgenden Jahres auf Bouteillen zu ziehen, iſt am Ende des Auguſts oder im Anfange des Septembers. Der Apfelwein, welcher auf dieſe Art zubereitet iſt, wird ſich verſchiedene Jahre gut halten, vielleicht länger als der Eigenthümer ſich überwinden kann ihn ſtehen zu laſſen.

Die Bouteillen müſſen auch, um das Eindringen der Luft neben dem Korke zu verhüten, welches dem Weine ſchaden könnte, auf die Seite gelegt werden. Die Bouteillen mit dem rohen Cyder müſſen auch niemals höher, als bis an den halben Hals angefüllt werden. Hierdurch wird für die ſubtilen und flüchtigen Theile Raum gelaſſen und ſie breiten ſich in den leeren Raum aus ohne

die Bouteillen zu zerbrechen. Aber wenn die Bouteillen auf die Seite gelegt werden, muß man ſie eben ſo mit der abhangenden Seite niederwärts, wie ſie im Keller gelegen haben, abgießen, damit wenn ſich noch etwas Satz geſetzt hat, derſelbe zurückbleiben möge.

Mit den Birnen und deren Moſte verfährt man auf eben die Art wie hier bey dem Aepfelmoſte angezeigt worden iſt. Die Engländer nennen ſowohl den Apfel= als Birnmoſt Cyder.

Apricoſenbaum, wovon man verſchiedene Abänderungen hat, deſſen angenehme Frucht, gleich andern Obſtarten, erweichend und gelinde abführend iſt, gehört unter das Steinobſt; er kommt dem Pfirſichbaume ziemlich gleich, doch wird ſein Stamm etwas ſtärker und hat eine etwas ſchwärzere Rinde, ſeine Blätter ſind etwas kürzer und breiter als die vom Pfirſichbaume, ſie kommen den Blättern des Birnbaumes ziemlich nahe, und ſeine Blüthen ſind weiß. Dieſer Baum verlangt einen guten lockern Boden, aber in Lehm= oder Thonboden oder ſonſt naſſem und ſaurem Erdreiche gedeihet er nicht. Man ziehet dieſe Art Bäume theils als Spalier, theils als hochſtämmige Bäume im Freyen, und wenn man ſie auf die letztere Art ziehet oder in die Höhe gehen läßt, ſo tragen ſie reichlicher als an den Spalieren und bringen auch ſchöne wohlſchmeckende Früchte. Bey Anpflanzung ſolcher Bäume muß man nur darauf ſehen, daß ſie an ſolche Orte geſetzt werden, allwo ſie einigen Schutz für den kalten Nordwinden haben, weil ſie ſonſt in der Blüthe leichtlich Schaden nehmen. Diejenigen welche an Wänden oder Spalieren gezogen werden, kann man in der Blüthzeit dadurch (wenn noch Fröſte zu vermuthen wären), daß man ſie des Abends nach Sonnenuntergang mit Stroh oder Matten etwas verhängt und dieſe ſo lange darauf läßt, bis ſie die Sonne des andern Tages wieder beſcheinet, für dem Erfrieren in Sicherheit ſetzen.

Man ziehet dieſe Bäume theils aus ihren Kernen und oculirt ſie alsdenn mit guten Sorten, theils auch aus Pfirſich- und Pflaumenbäumen (wozu beſonders die jungen ſogenannten gelben oder Spillings-Bäumchen die beſten ſind), welche ſodann zur gehörigen Zeit mit guten Apricoſenſorten oculirt werden. Wie das Gutmachen oder Oculiren dieſer Bäume ſowohl als der übrigen geſchehen muß oder verrichtet wird, davon findet man unter Oculiren das Nöthige angezeigt. Eben ſo findet man unter Beſchneiden dasjenige, was man in Anſehung dieſer Bäume, wenn ſie an Wänden oder Spalierengezogen werden, zu beobachten habe, angemerkt.

Aquavite, ſind mehrmale abgezogene oder deſtillirte Branteweine.

Art, Feldarten, nennet man eine gewiſſe Eintheilung, wornach ein Landwirth ſeine Felder in drey oder vier Theile eintheilt; die Felder in drey Arten einzutheilen iſt die gewöhnlichſte, nämlich in Winterfeld, welches die erſte Art; in Sommerfeld, welches die zweyte; und in Brache, ſo die dritte Art genennt wird. Dieſe Arten werden alle Jahre umgewechſelt, ſo, daß was in dieſem Jahre die erſte Art oder Winterfeld war, ſolches wird das andere oder folgende Jahr mit Sommergetreide beſäet, und alſo hiermit zur andern Art gemacht, und im dritten Jahre, nämlich das Jahr nachher, nachdem es Sommerfrüchte getragen hat, bleibt es zur Brache liegen und kommt alſo in die dritte Art, und das vorhero Brache gelegene Feld kommt allezeit in die erſte Art, das heißt, es wird mit Winterfrüchten beſtellt: dieſes iſt die lange eingeführte Gewohnheit die Felder zu beſtellen; allein nach der neuen Bauart bleiben keine Felder brache liegen, ſondern ſie werden ſämtlich alle Jahre beſtellt, wovon an ſeinem Orte ein Mehreres zu finden ſeyn wird.

Arſenik, iſt ein ſtarker Gift und wird in der Wirthſchaft öfters als Ratten- und Mäuſepulver zur

Vertilgung dieſes Ungeziefers angewendet, welches aber mit vieler Behutſamkeit geſchehen muß, weil ſonſt leicht andere Thiere oder gar Menſchen ums Leben gebracht werden können.

Artiſchocke, iſt eine bekannte Gartenfrucht. Man ziehet folgende Abänderungen:

1) die rothe Artiſchocke. Dieſe Sorte bringt die größten Blumenköpfe mit breiten, braunen, einwärts gebogenen Schuppen und ſehr ſtarken fleiſchigen Boden.

2) Die grüne oder franzöſiſche Artiſchocke. Sie bringt kleinere Köpfe mit ſchmalen, grünen mehr auswärts gebogenen Schuppen und iſt nicht ſo gut als die vorhergehende:

3) die ſtacheliche Artiſchocke. Dieſe trägt mehr aber auch kleinere Köpfe, welche beſonders zum Einmachen gebraucht werden.

Die Artiſchocken wollen ein gut gedüngtes, nicht zu naſſes und tief gegrabenes Land haben, und da bey uns ihr Same ſelten zur Reife kommt, ſo pflanzt man ſie am beſten und geſchwindeſten durch ihre Nebenſchoſſen fort. Man kann dieſe Nebenſchoſſen entweder im Herbſt oder im Frühjahre von den alten Stöcken abnehmen; geſchiehet das Abnehmen der Brut im Herbſte, ſo müſſen die Pflanzen den Winter hindurch im Keller im Sande aufbewahrt, und alsdenn im Frühjahre eben ſo wie die im Frühlinge abgenommenen Pflanzen oder Nebenſchoſſen verſetzt werden, nur mit dem Unterſchiede, daß die im Keller durchwinterten etwas ſpäter, ohngefähr im Monat May, wenn keine Fröſte mehr zu beſorgen ſind, ausgepflanzt werden.

Die Ableger von alten im Garten durchwinterten Artiſchocken können, ſo bald als die alten Stöcke im Frühjahre aus der angehäuften Erde hervor gewachſen ſind, (welches bey zeitigen und guten Frühlingen bereits im Monat April geſchiehet,) ohne Gefahr abgenommen und

verſetzt werden, welches auf folgende Weiſe geſchiehet: ſo wie die alten Artiſchocken-Stöcke entweder im April oder Anfangs Mays durch die Erdhaufen völlig durchgewachſen ſind, muß man, ehe zu viele Nebenſchoſſen die alten Stöcke ſchwächen, ohngefähr die drey beſten hervor gewachſenen und am tiefſten ſitzenden, gegen einander über ſtehenden Nebenſchoſſen, zu einer neuen Pflanzung alſo abnehmen, daß einige Wurzeln daran bleiben: die Wurzeln werden alsdenn ein wenig beſchnitten und die Pflanzen in ein gutes Land bis an die Herzblätter drey Fuß von einander eingeſetzt und angegoſſen, ſo lange bis man ihr Wachſen wahrnimmt, mit etwas umſetzt, damit ſie Schatten haben und für den heißen Sonnenſtralen geſchützt ſind. Die alten Stöcke werden wieder mit Erde verſehen, dieſe angedrückt und die Stöcke ringsum ſtark begoſſen, damit ſie gut fortwachſen können. Ferner: wenn man die alten im Lande durchwinterten Stöcke mit Laub oder Miſt bedeckt gehabt (wie dieſes allezeit geſchehen muß, um ſie vor der Kälte im Winter zu ſchützen), ſo muß dieſe Bedeckung ſchon im Monat Merz, wenn gelinde Witterung einfällt, weggenommen und die vor Eintritt des Winters im November-Monat daran gehäufte Erde, ſo, daß ſie nur etwas weniges noch bedeckt bleiben, etwas davon abgezogen werden. Iſt die Witterung im April-Monat gut, ſo müſſen die alten Artiſchocken-Beete ordentlich eben gehackt und zwiſchen die Reihen der ſchon ein paar Jahr im Lande geſtandenen Artiſchocken, etwas fetter und kurzer Kuhmiſt eingegraben werden, jedoch ſo, daß er weder den Stamm noch die Hauptwurzeln berühre. Dieſe Düngung kann auch im Herbſte ohngefähr im Monat November vorgenommen werden, und wenn der Herbſt nicht zu naß iſt, die Stöcke auch nicht in von Natur ſehr feuchtem Boden ſtehen, ſo iſt die Herbſtdüngung der Frühjahrsdüngung vorzuziehen, weil ſich alsdann der Dünger der Erde beſſer mittheilen kann. Eben ſo iſt auch noch

zu bemerken, daß die im Lande ſtehen bleibenden Artiſchocken, ehe die ſtarken Fröſte eintreten, ohngefähr bis auf eine Hand breit über der Erde abgeſchnitten und alsdenn erſt mit Erde angehäuft und mit Laub oder ſtrohigtem Miſte etwa ½ Fuß hoch bedeckt werden. Laub iſt jedoch dem Miſte vorzuziehen, das Waſſer läuft davon beſſer ab und man hat hierbey auch nicht die Fäulniß der Artiſchocken, wozu ſie überhaupt geneigt ſind, zu beſorgen.

Aſche, iſt ein gutes Düngmittel auf Felder, Wieſen und in Graſegärten und kann auch auf alle Arten von Klee als eine ſehr gute Düngung angewendet werden. Gewöhnlicher Weiſe brauchen die Landleute nur die Holzaſche zu Düngung ihrer Wieſen; allein man kann auch mit eben ſo gutem Nutzen an ſolchen Orten, wo man Steinkohlen und Torf brennt, dieſe beyden Arten von Aſche zur Düngung der Felder und Wieſen ſowohl als auf die Kleefelder anwenden, ſo wie man überhaupt alle Arten von Aſche, ſie ſey auch von was ſie wolle, als Düngung gebrauchen kann, weil ſie insgeſamt Beſtand- oder Nahrungstheile der Pflanzen enthalten, nur eine Sorte immer mehr als die andere. Die Steinkohlenaſche iſt ein ganz vortrefliches Düngmittel für den Klee aller Art. Am beſten ſtreuet man die Aſchenarten zeitig im Frühlinge, ſo wie das Eis und der Schnee wegzugehen beginnt, auf die Wieſen, Klee- oder andere Saatfelder an windſtillen Tagen, und zwar ſo gleich als möglich oben auf. Auf ein Stück Land, wo man einen Dresdner Scheffel Getreide hinſäet, kann man, wenn die Felder oder Wieſen nicht gar zu dürftig oder mager ſind, an 3 Scheffel Aſche ausſtreuen; kurz vor einem Regen geſchiehet dieſe Düngung am nützlichſten.

Aſpe, (Populus tremula,) Eſpe, auch Zitterpappel genannt, weil ihr Laub, welches an langen und dünnen Stielen hängt, auch bey der allergeringſten Bewegung der Luft, ſogleich beweget wird oder zittert; ſie

iſt von ſehr ſchnellem Wuchſe, kann ſowohl im Sande als im moraſtigen Lande mit Nutzen angebauet werden, und wo dergleichen Bäume einmal angepflanzt ſind, da vermehren ſie ſich ſehr leichte durch den Samen, welchen der Wind überall umherſtreuet; auch treibt dieſer Baum aus den Wurzeln häufige Schößlinge, welche ſehr geſchwinde wachſen und dahero auch faſt alle vier Jahre abgetrieben werden können. Das Holz brauchen die Drechsler und Bildhauer ſtark, wegen ſeiner Leichtigkeit und weißen Farbe, zum Brennen taugt dieſes Holz nicht viel; aber die Kohlen werden zu Schießpulver verwendet. Das Laub giebt ein gutes Winterfutter für die Schaafe und das Rindvieh; mit der Rinde wird gefärbt.

Attich, Krautholder, auch Ackerhollunder genannt (Sambucus Ebulus). Die innere weiße Rinde von Wurzel und Stamm, ſo wie das aus der Wurzel deſtillirte Waſſer und der Same iſt ſtark abführend, beſonders bey Waſſerſüchtigen; die Rinde und Blätter aufgelegt, zertheilen die Geſchwulſt; die Blumen erweichen und lindern; der Saft der Beeren, Attichſaft, iſt zertheilend, Schweiß- und Harntreibend und in Geſchwulſten das bewährteſte Mittel. Die Beeren färben violet und das Kraut ſoll die Mäuſe, auch die Wanzen vertreiben. Der Stamm ſtirbt jährlich ab, aber die Wurzel bleibt.

Aufeiſen, dieſes heißt die zugefrornen Teiche und Fiſchhälter im Winter aufhauen oder ſogenannte Wuhnen machen. Dieſes muß deſto öfter geſchehen, je ſtärker die Kälte und das Eis im Winter auf den Teichen iſt, damit die Fiſche Luft bekommen und nicht erſticken oder aus ihrem Lager aufſtehen. Wo warme Quellen ſind, welche das Waſſer immer offen halten, da hat man dieſe Arbeit nicht nöthig.

Auflaufen des Viehes vom Klee. Man hat ſehr viele Beyſpiele vom Auflaufen des Viehes, und es möchten wohl wenige Dörfer ſeyn, wo man nicht

ſagen hörte: dieſem oder jenem iſt eine Kuh oder Ochſe aufgelaufen und crepirt. Die innerlichen Urſachen des Aufblähens ſind, wenn das Vieh den Klee, welchen es ſehr liebt, zu ſchnell oder geſchwinde frißt; er erhitzet ſich in dem Magen, geht in Gährung, und dieſe erzeuget eine ungeheure Menge Winde. Dieſe Winde dehnen anfänglich blos den Darmkanal ſehr aus, nachhero dringen ſie durch die Häute deſſelben durch und füllen die Höhlung des Bauches. Sobald der Wind einmal in die Höhlung des Unterleibes ausgetreten iſt, dann iſt die Krankheit eine wirkliche Windſucht, und der Erfolg der erſten Krankheit wird eine Urſache einer mehr verwickelten Krankheit. Wenn man dieſes Uebel gleich im Anfange gewahr wird, ſo iſt es auch leicht und ohne den bekannten Stich mit dem Trokar zu helfen. Kennzeichen von dieſer Krankheit ſind ohngefähr folgende: Dem Viehe vergehet geſchwinde der Appetit zum Freſſen; der Leib fängt an ihm aufzuſchwellen, wobey es zu keichen anfängt, als wenn es erſticken wollte; es gehet viel heißer Dampf aus des Viehes Rachen, wenn man denſelben offen hält; die Haut wird am ganzen Leibe gewaltig angeſpannt; das Vieh will endlich nicht mehr ſtehen, ſondern leget ſich nieder, wenn man ſich nicht alle Mühe giebt daſſelbe ſtehend zu erhalten; und wenn es erſt ſo weit gekommen iſt, dann iſt es die höchſte Zeit den Stich ohne Zeitverluſt zu unternehmen.

Wenn man das Uebel gleich anfänglich gewahr wird, ſo kann man baldige Hülfe durch nachſtehendes ſichere Mittel verſchaffen:

Man nimmt warme Kuhmilch für ein großes Stück Vieh zwei bis drittehalb Kanne, oder beſtimmter, 4 bis 5 Pfund, rührt in dieſe Milch zwei auch drei Eßlöffel voll Schnupftaback, gießt ſolches dem Viehe ſogleich ein, (wobey man den Kopf ſo lange in die Höhe halten muß, bis das Vieh alles hinunter geſchluckt hat) treibt es hierauf nur ſachte herum, und in weniger Zeit wird der Miſt mit

einer Menge Winden fortgehen. Iſt dieſes geſchehen, ſo bringe man dem Thiere folgendes Clyſtier (welches man während der Eingabe ſchon zurechte macht) ein:

Nimm

Käſeppapel grün oder getrocknet, wie man ſie am erſten haben kann, Blumen und Blätter, 2 Hände voll,

Camillenblätter mit Blumen, 2 Hände voll,

Eibiſchkraut, 1 Hand voll,

Anisſaamen, 4 Loth,

koche alles dieſes in 2 Maas Bier eine Viertelſtunde lang, ſeihe es durch ein Tuch, und thue hinzu Glauber- oder Bitterſalz 2 Loth (in Ermangelung dieſer Salze 1 Hand voll Küchenſalz), und ein Theeköpfgen voll Lein- oder allenfalls auch Rüböhl, oder wenn beydes nicht gleich bey der Hand ſeyn ſollte, 8 Loth friſche Butter, rühre alles wohl untereinander, theile es in zwey gleiche Theile, und bringe dem kranken Thiere ſogleich einen Theil hiervon milchwarm bey, und die andere Hälfte eine Stunde hernach.

Hätte man die oben angezeigten Kräuter nicht gleich bey der Hand, ſo nehme man nur ohne Zeitverluſt warm gemachtes Bier, thue in dieſes die vorgeſchriebene Portion Salz, Oehl oder Butter, und bringe dieſes dem kranken Thiere bey; denn unterdeſſen können obige Species herbeygeſchafft und zubereitet werden. Klyſtire ſchaden nicht, und wenn deren auch drei bis vier beygebracht werden.

Für tragende Kühe wird nachſtehendes Mittel empfohlen:

Geſtoßene Rhabarber ½ Loth,

Geſtoßene Sennesblätter ½ Loth,

Potaſche 1 Loth.

Dieſe Stücke werden mit 2 Löffel voll Honig vermiſcht, zuſammen in ein grünes Krautblatt gewickelt, und dem Viehe tief in den Rachen hinunter geſteckt, damit es ſolches hinunter ſchlucken muß. Alsdenn ſchütte man ihm ſo-

gleich eine Meßkanne lauwarm gemachtes Bier hintereinander ein.

Der Herr Doktor Krünitz ſchlägt in ſeiner ökonomiſchen Encyklopodie 2 Th. S. 747 folgendes einfache Hülfsmittel vor. So ſagt derſelbe: wenn ein Stier ſo aufgeſchwollen iſt, daß er nicht miſten kann, und das Bewegen ihm ſchwer fällt, ſo nehme man 2 Quart (4 Pfund) mildes Bier, werfe glühende Kohlen und heiſſe Holzaſche hinein, bis das Bier ſo warm wie Blut iſt; man ſchäume die oben ſchwimmenden Kohlen ab, gebe ihm das Bier und die Aſche zu ſaufen, und treibe ihn umher; hernach werden in kurzer Zeit die Winde durchbrechen, welches ihm ſogleich Erleichterung verſchaffen wird.

Gleich im Anfange, ſo lange das Uebel in dem Darmkanale ſitzt, helfen dieſe Mittel noch, mithin iſt der Stich jezt nicht nothwendig. Allein wenn es ſchon zu lange gedauert hat, und der Leib des Viehes ſchon ſehr aufgelaufen, und die Haut ſtark angeſpannt iſt, auch das kranke Vieh ſich gerne legen möchte, alsdenn muß der Stich ohne Zeitverluſt auf der linken Weiche, wo der aufgeblaſene Theil am höchſten hervor ſtehet, in den Wanſt, nicht auf die Nieren, die unter den ſtumpfen Rippen in der Weiche oben an liegen, wenn man auf der rechten Seite ſtehet, und über das Vieh hinlangt, gegen ſich her, alſo nicht ſogleich abwärts, unternommen werden.

Man behauptet der Wanſt ſpringe, wenn die Hülfe zu lange ausbleibe; geſchähe dieſes, ſo wäre es dann wohl zu ſpät. Man eile alſo, ſo gut man kann den Stich zu geben; der recht angebrachte trägt nichts zum Tode bey.

Man kann ohngefähr die groſſen Stücke des Gedärms in vier Theile eintheilen: 1) in den Panzen oder Wanſt, welcher inwendig wie eine geflockte Kappe ausſiehet; 2) in den Buch oder Mittelbuch, welcher voller Falten oder Blätter iſt; 3) in die Kappe, die inwendig mit lauter Quadraten bezeichnet iſt, und 4) in den Magen, welcher ſich

als ein breiter Darm nächſt dem Mittelbuch gegen die Gedärme zu anfüget, und inwendig wie die übrigen Gedärme glatt iſt.

Wo ſoll nun alſo der Stich treffen? in den Panzen oder Wanſt! ſo trifft er allezeit, wenn er in der linken Weiche angebracht wird, denn eben da liegt er.

Was hälfe das in den holen Leib einſtechen? da iſt der Sitz des Uebels nicht. Das Aufblaſen kommt von den Winden her, und dieſe ſind in dem Wanſt verſchloſſen, denen den Ausgang zu geben, muß eine Oefnung ſelbſt nothwendig gemacht werden. Die Gewalt, mit der ſie ausbrechen, ſtößt ganz natürlich durch die Oefnung etwas Miſt heraus; das thut nun aber nichts. Der Wanſt iſt von der Vorſicht ſo gebauet, daß eine ſolche Oefnung, ſobald man das Meſſer herauszieht, wieder zufällt. Würde man alſo den Stich thun, und das Meſſer ſogleich wieder herausziehen, ſo würde es nichts nützen; man muß alſo das Meſſer einige Zeit darinn laſſen und auf- und abbewegen. Dieſes iſt jedoch nur bey einem gewöhnlichen ſcharfen Brodmeſſer zu verſtehen; denn wenn der Stich mit dem Trokar geſchiehet, ſo wird das Meſſer herausgezogen, und die darzu gehörige Röhre die mit Löchern verſehen iſt, bleibt ſo lange in dem Leibe ſtecken, bis die Winde alle heraus ſind. Vor die Heilung des Wanſtes iſt gar nicht zu ſorgen. Die Wunde fällt zu, das flockichte Weſen legt ſich da gleich an, der Saft der ausgehet, wo keine äuſſere Luft dazu kann, heilet da ſelbſten.

Man hat zwar Exempel, daß ein oder das andere geſtochene Vieh an der äußerlichen Wunde Noth gelitten, auch wohl eine Verhärtung daſelbſt bekommen, die lange geeitert, und dem Viehe Unbequemlichkeiten und Rückfall vom Fleiſche verurſachet; allein hieran war der Stich nicht ſchuld, ſondern vielmehr die ſchlechte Kurart, oder das ſorgloſe Auswaſchen der Wunde. Hierbey iſt nur zu beobachten, daß man die Wunde gleich nach geſchehenem Stich

entweder mit Wundwaſſer oder auch nur mit halb Brandtwein und halb Waſſer vermiſcht, auswaſche, und damit anfangs täglich dreimal, nach etlichen Tagen nur zweimal und endlich nur einmal damit beſtreiche, ſo wird ſie in kurzem zugeheilt ſeyn. Ja ich weiß auch, daß manche nur ein wenig Theer über die Wunde geſtrichen, und ſie heilte in kurzer Zeit vollkommen.

Während den erſten Tagen muß man jedoch mit der Fütterung bey einem dergleichen geſtochenen Stück Vieh etwas behutſam umgehen und ihm nicht zu viel zu freſſen geben, damit dadurch nicht neue Blähungen verurſacht, der Wanſt zu ſehr aufgetrieben und die Wunde an der Heilung gehindert werde. Man reichet dem Viehe dahero in den erſten Tagen kein grünes Futter, noch weniger zu viel auf einmal, ſondern giebt ihm, damit es bey Fleiſch bleibe, deſto öfter und jederzeit nur wenig auf einmal. Des Morgens und Abends dienet dünnes Getränke von geſchrotenem Hafer oder Gerſte, welches Schrot vorher mit heiſſem Waſſer angebrühet, und ebenfalls in kleinen Portionen gereicht werden muß. Verfährt man nun auf ſolche Weiſe, ſo wird auch die Wunde gehörig heilen und keine üblen Umſtände eintreten.

Aufſtehen, pflegt man zu ſagen, wenn die Fiſche im Winter aus ihrem Winterlager in einem zugefrornen Teiche in die Höhe gehen und ſich bey den Wuhnen ſehen laſſen, um ſich Luft oder Hülfe zu verſchaffen.

Dieſes Aufſtehen der Fiſche kann durch mancherley Umſtände verurſacht werden, z. B. wenn viel Schnee auf dem Eiſe liegt, oder wenn durch eingefallenes Thauwetter viel Waſſer darauf ſtehen bleibt und das Eis auf die Fiſche drückt, wodurch ihnen die Luft benommen und ſie aus ihrem Lager getrieben werden. Bey ſolchen Umſtänden muß man den Fiſchen ſo bald als möglich Luft ſchaffen und wenn das überflüßige Waſſer Schuld daran iſt,

dieſes durch Ziehung des Ständers wegzuſchaffen ſuchen und ſodann wiederum friſches und beſſeres zulaufen laſſen.

Auge nennt man in einem Ei dasjenige Bläschen, welches ſich in dem Weiſſen befindet, und für den Anfang des daraus entſtehenden Vogels gehalten wird.

Auge iſt auch ein an den Bäumen, Weinſtöcken ꝛc. aus der Schaale hervorbrechender Keim, aus welchem der Schoß oder Zweig entſtehet.

Augenkrankheiten bey Pferden. Es iſt aus langer Erfahrung bekannt, daß die Pferde faſt durchgehends, und zwar einige mehr als die andern den Mängeln der Augen oder Augenkrankheiten unterworfen ſind.

Dieſe Krankheiten oder Mängel ſind mancherley, nachdem ſie von unterſchiedlichen Urſachen entſtehen. Man muß vors erſte die Krankheiten der Augen wohl examiniren, und die Urſachen zu entdecken ſuchen, ehe und bevor man allerhand Mittel anwendet, welche oftmals ſchädlicher ſind, als daß ſie etwas gutes wirken können.

Aeußerliche Urſachen ſind: wenn ein Pferd auf das Auge geſtoßen, geſchlagen, oder auch wohl von einem andern gebiſſen worden. Einen ſolchen Stoß erkennet man an der Geſchwulſt der äußerlichen Theile, ſo um das Auge herum liegen; und wenn der Augapfel auch mit Blut unterlaufen, dabey die Iris trübe und inflammirt zu ſeyn ſcheinet, ſo iſt es ein Zeichen, daß dieſer gefährlich verlezt, und der Verluſt des Auges zu befürchten iſt; in ſolchem Falle muß man alſobald eine Aderlaß vornehmen, um die unterlaufenen Gefäße zu verengern und der Inflammation bey Zeiten Abbruch zu thun, damit im Auge keine Suppuration geſchehen kann, wodurch das Auge verzehret würde.

Man präpariret demnach folgende Compoſition, welche ein jeder ſo Pferde hat, allezeit verfertiget im Vorrath haben ſoll.

Man nimmt hierzu
weiße Galläpfel 1 Pf.
Bergalaun 1 $\frac{1}{2}$ Pf.
reinen armeniſchen Bolus $\frac{1}{2}$ Pf.
blauen Vitriol 5 Lt.
Goldſchaum 1 Lt.

Alle dieſe Materialien zerſtößt man zu ganz feinem Pulver, thut ſie hierauf mit 1 Nößel friſchen Waſſer in einen verhältnißmäßigen glaſurten neuen Topf, und läßt alles über Kohlenfeuer ſo lange ſieden, bis das Waſſer völlig abgedampft und keine Feuchtigkeit mehr vorhanden iſt. Es wird ſich hierauf auf dem Boden eine Maſſe ſetzen, welche man vom Feuer nimmt und erkalten läſſet; wenn ſie kalt und hart geworden iſt, ſo ſtürzt man den Topf um und verwahrt dieſe Compoſition, welche Wunderſtein genennt wird. Dieſer Wunderſtein verdient ſeinen Namen mit Recht, wegen ſeiner wunderbaren Wirkung, indem ihm für allerhand Zufälle der Augen keine Arzney gleich geſchätzet werden kann. Sein Gebrauch iſt folgender:

Man nimmt ein Loth dieſes Steins, legt ihn in 8 Loth Brunnenwaſſer in ein Glas, läßt ſolchen etwa eine Viertelſtunde darinnen liegen bis er völlig aufgelöſt iſt, ſo wird ſich das Waſſer Milchfarb färben; hierein taucht man entweder ein feines Schwämmchen oder ein zartes leinenes Tuch, und benetzt hiermit das Auge äußerlich des Morgens und des Abends; wenn man das Auge ſtark benetzt, wie es ſeyn ſoll, ſo wird von dem Waſſer auch etwas zwiſchen den Augenliedern hinein ins Auge eindringen, welches recht gut und dem Auge die Hitze benehmen wird.

Niemals muß man an den Augen vielerley Salbereyen und beſonders ölichte oder fette Sachen gebrauchen. Das Auge iſt mehrentheils von nervigten Fibern verfaßt, denen nichts ſchädlicher als Fett und Oel, hingegen nichts beſſers als was trocknend und ſpirituös iſt; das ſo ge-

bräuchliche Aſchenfett, wovon viele Leute ein großes Weſen machen, iſt ſchädlich; denn ob es ſchon anfänglich einige Beſſerung zu machen ſcheint, ſo hat dennoch der Erfolg gelehrt, daß die Pferde bald darauf ganz blind gemacht worden.

Eben ſo wenig taugen die gewöhnlichen Operationen, als z. B. Nagel ſchneiden, Wurzel- oder Lederſtecken, Haarſeile ziehen, die Maus ausſchneiden ꝛc. Dieſe Verrichtungen haben nichts einſtimmiges mit der Organiſation des Auges, und noch weniger mit der Urſache ihrer Krankheit, beſonders mit jener, wodurch das Thier einen periodiſchen oder mondzeitlichen Zufall leidet; weil die Urſache noch ganz und gar verborgen iſt, und man hat von dergleichen Operationen noch gar keinen guten Effect erfahren, und damit Jedermann überzeugt werde, daß alle dergleichen aus einem alten üblen Gebrauch hergebrachte Operationen keinen Nutzen bringen können, ſondern blindlings dahin gemacht werden, ſo iſt zu bemerken, daß die ſogenannte Maus, welche die Schmiede ausnehmen und dadurch das Geſicht des Pferdes zu verbeſſern glauben, ein Musculus iſt, welcher durch ſeinem unteren Tendinem die obere Lefzen am Maule zu bewegen mit hilft, mit dem oberen Tendine aber gleich unter der orbita an das os angulare angeheftet iſt; alſo daß, wenn dieſer Musculus ausgenommen wird, die Lefzen dadurch nicht nur einiger Bewegung beraubet, das Auge aber keine Hülfe oder Abwendung der Krankheit empfinden wird.

Innerliche Urſachen. Es iſt kurz vorher geſagt worden, daß die Urſache der Augenmängel, welche dem Pferde außer einer äußerlichen, von einem Stoß oder Streiche entſtehenden Urſache zu begegnen pflegen, noch nicht ſicher entdeckt ſind, und dahero nur in Muthmaßungen beſtehen.

Wenn wir die unbegreiflich weisliche Zuſammenſetzung aller Theile betrachten, davon das Auge formirt iſt,

ſo werden darin eine unzählige Menge ſo kleiner Gefäße gefunden, welche durch das Vergrößerungsglas nur mit Mühe geſehen werden können, und wodurch dem Auge zu Unterhaltung ſeines Geſichts und Geſundheit verſchiedene Säfte zugeführet werden.

Man kann alſo vernünftig nicht anders urtheilen, als daß entweder einige Verſtopfung in dieſen ſubtilen Gefäßchen, den Zufluß der nöthigen Säfte und der Feuchtigkeiten verhindere, wodurch dem Auge und deſſen Geſicht die Nahrung entgehet, oder aber, daß ein oder anderer dieſer Säfte und Feuchtigkeiten eine ſchädliche Eigenſchaft erlanget habe, wodurch die im Auge befindliche cryſtalliſche und andere Theile verletzet und der Schein verdunkelt, folglich das Geſicht beſchädigt worden.

In Betrachtung einer ſolchen Urſache werden die äußerlichen Mittel, welche, wie vorhin gedacht, in Schmierereyen, Ausſchneidung des Muſkels, Haarſeil und Wurzelſtechen, u. dgl. beſtehen, wenigen Nutzen verſchaffen können, ſondern es iſt nöthig zur Haupturſache zu ſchreiten und zu verſuchen, ob und wie derſelben abzuhelfen ſey?

Ein Pferd, welches, indem ihm die Augen periodiſcher Weiſe oder alle 4 bis 6 Wochen untauglich und flüßig werden, derowegen Mondſichtig oder Monatblind genennet wird, und welchem dieſe Krankheit wechſelsweiſe von einem Auge auf das andere kommt, iſt bishero noch ſelten gänzlich davon geheilet worden. Nichts deſtoweniger iſt nachſtehendes Mittel bewährt befunden und einige Pferde damit ganz kurirt, und andere von der gänzlichen Blindheit erhalten worden. Dieſes Mittel beſtehet darinnen:

Man nimmt ein halb Quentgen Euphorbium, zerreibt es in vier Loth Majoran Waſſer, alſo daß das Waſſer davon ganz gefärbet iſt; dieſes gießt man in eine Unterſchale einer Theetaſſe, und ſchüttet ein oder 2 Tropfen Vitriolſpiritus darein, ſo wird ſich das Euphorbium prä-

cipitiren und zu Boden ſetzen, alsdenn gießt man das Waſſer ganz davon ab, und läßt das Pulver trocknen.

Jetzt nimmt man

von dieſem Pulver 4 Gran,

von zu Pulver geſtoßenem und durchgeſiebten Eichenmiſtel 2 Loth,

Sal volatile von Hirſchhorn $\frac{1}{2}$ Loth und ſpaniſchen Taback $1\frac{1}{2}$ Loth. Alles dieſes wird wohl durch einander gemiſcht, und davon dem Pferde in jedes Naſenloch eine Federkiele voll eingeblaſen. Dieſes geſchiehet des Morgens und Abends drey Tage hintereinander; es wird ihm viele Feuchtigkeit durch die Naſe und aus den Augen ziehen, folglich einige kleinere Gefäße der humorum disobſtruiren.

Ferner ſo iſt es nöthig, dem Pferde innerliche Mittel zu geben, welche die Säfte verdünnen, reinigen und denſelben die gute Eigenſchaft wieder herſtellen können, darunter auch ſolche ſind, welche eine eröfnende Kraft haben, als z. E. man nimmt:

Engelſüßwurzel 10 Loth,
Klettenwurzel 10 Loth,
Peterſilienſamen 3 Loth,
Rhabarbar 10 Loth,
präparirten Weinſtein 2 Loth,
eröfnenden Eiſenſafran 4 Loth,
feinen Safran $\frac{1}{2}$ Quentgen.

Dieſes wird alles zu einem feinen Pulver gemiſcht und mit 16 Loth Roßmarinvaſſer und einem Pfund Honig zu einer Latwerge gemacht.

Von dieſer Latwerge nimmt man alle Morgen, Mittag und Abends ſo viel als 4 Loth ſchwer, und giebt es dem Pferde mittelſt eines hölzernen Spatels hinten auf die Zunge, und hält ihm den Kopf ſo lange in die Höhe, bis es die Medicin hinuntergeſchlucket hat; mit dieſer Eingabe muß wenigſtens 14 Tage lang fortgefahren werden.

Bevor man aber dieſe Kur anfängt, ſoll man dem Pferde an beyden Seiten des Halſes zur Ader laſſen, und alsdenn die 14 Tage hindurch bey dem Gebrauch der Latwerge nachſtehendes Klyſtier zum Abführen geben:

Man nimmt:

Käſe-Pappelblätter und Blumen 1 Hand voll,
Camillenblumen und Blätter 1 Hand voll,
zerſchnittene Eibiſchwurzel 1 Hand voll.

Alles dieſes kocht man wenigſtens eine Viertelſtunde lang in zwey Pfund fließenden Waſſer, ſeihet es hernach durch ein Tuch, thut hierzu 8 Loth ungeſalzene Butter oder eben ſo viel Lein- oder Rüböl, und macht von dieſer Portion zwey Klyſtiere, welche dem Pferde nie heiß, ſondern nur milchwarm durch eine Spritze beygebracht werden.

Es iſt zu vermuthen, daß die Ställe, worinnen der Dampf und Broden von dem Unrath der Pferde aufſteiget, wovon ein großer Theil durch die Inſpiration und durch die Perſpiration des Thieres, in ihre Säfte einſchleichet, ſehr vieles zu den Krankheiten der Augen beytragen; denn es giebt im Gegentheil die Erfahrung, daß die Pferde, welche in freyer Luft erzogen und viele Jahre allda erhalten werden, niemalen den geringſten Zufall an den Augen erleiden; derowegen iſt es rathſam, daß man die Ställe mit genugſam großen Luftlöchern und Fenſtern verſehe, welche man ſowohl Winters- als Sommerszeit öfters aufmachen und dadurch die Ställe mit friſcher Luft anfüllen kann; die warmen Ställe ſind zwar im Winter gut und thun den Pferden wohl, noch beſſer aber wird es ihnen ſeyn, wenn die Ställe alle Morgen und Nachmittage eine Stunde geöfnet und der ſchwere Dampf heraus, neue und reine Luft aber dagegen hinein gelaſſen werde.

Aurikel, Bärenöhrlein (Auricula Vrsi), (iſt alſo genennet worden, weil ſich die Alten eingebildet, daß es den Ohren eines Bären gleiche).

Der Ritter von Linne hat dieſes Geſchlecht zur Primula veris des Tournefort gemacht, und macht ſolches zu einem Geſchlecht davon unter dem Titel: Primula.

Die Verſchiedenheiten dieſer Pflanze zu erzählen, würde eine unendliche und unmögliche Sache ſeyn; denn ein jedes Jahr bringt eine große Menge neuer Blumen hervor, welche in Anſehung der Geſtalt, Größe und Farben der Blumen, von einander unterſchieden ſind. Und ſo iſt auch in den Blättern dieſer Pflanzen ein ſo großer Unterſchied, daß öfters auch ein erfahrner Blumiſte nicht im Stande iſt, die beſondern Sorten dadurch von einander zu unterſcheiden.

Da es aber ſelten geſchiehet, daß diejenigen von dieſen Blumen, welche zu einer gewiſſen Zeit in Achtung ſtehen, nach einigen Jahren noch etwas gelten ſollten; weil immerzu feinere und größere Blumen aus dem Samen gezogen werden, nach welchen die Blumiſten vornämlich ſtreben; alſo würde es unnöthig ſeyn einige derſelben anzuführen, dahingegen ſollen vielmehr die Kennzeichen von einer guten Aurikel beſchrieben werden.

1) Der Stengel der Blume ſoll hoch und ſtark ſeyn.

2) Der Stiel jeder Blume ſoll kurz ſeyn, damit ſie eine regulaire und dichte Dolde mache.

3) Die Röhre oder der Hals jeder Blume muß kurz, die Blume ſelbſt aber groß und regulair ausgebreitet und keinesweges geſchloſſen ſeyn.

4) Die Farben müſſen recht prächtig und wohl gemiſchet ausfallen.

5) Das Auge der Blume ſoll groß, rund, ſchön, weis oder gelb ſeyn, ihre Röhre oder Hals aber nicht gar zu viel Weite haben.

Alle Blumen dieſes Geſchlechts, an welchen einige von obgedachten Eigenſchaften mangeln, werden heut zu Tage von jedem guten Blumiſten verworfen, denn da die Veränderungen aus den Samen jährlich zunehmen, ſo

verwirft man die ſchlechteren um den beſſern Platz zu machen; aber bey einigen vermag die Begierde nach neuen Blumen ſo viel, daß, geſetzt, die alte Blume ſey der neuen viel vorzuziehen, doch die letztere den Platz der alten haben muß, wenn ſie dieſelbe ſelbſt gezogen haben.

Wer gute Blumen aus dem Samen ziehen will, der muß die beſten Blumen die er hat auswählen, und ſie an die freye Luft ſetzen, damit ſie des Regens genießen können; denn ohne dieſes, bringen ſie ſelten guten Samen. Die Zeit da dieſer reif wird iſt im Junius, und ſolches kann man leicht erkennen, weil ihr Samengehäuſe eine braune Farbe annimmt und ſich öfnet; daher muß man Sorge tragen, daß der Same nicht aus dem Gehäuſe ausfalle; denn man kann ihn nicht alle auf einmal ſammlen.

Die Zeit dieſen Samen auszuſäen iſt insgemein im Auguſt; doch wenn man ihn etwas vor Weihnachten ausſäet, iſt es auch noch Zeit genug. Der beſte Boden für dieſen Samen iſt eine gute, friſche, leichte ſandige Erde, ſo mit wohl verweſtem Kuhmiſt oder verfaulten Miſt aus dem Grunde eines alten Miſtbeets vermiſcht worden. Mit dieſer füllet man die Töpfe, Käſten oder Körbe an, in welche man den Samen ſäen will; und nachdem man die Oberfläche der Erde wohl eingeebnet, ſäet man den Samen darauf, bedeckt ihn mit etwas weniger Weidenerde und verwahrt den Kaſten ꝛc. mit einem Netz oder Drathſieb, um zu verhindern, daß die Katzen, Vögel ꝛc. den Samen nicht ausſcharren oder tief eingraben; denn wenn dieſes geſchiehet, ſo bleibt der Samen ein Jahr im Boden ehe die Pflanzen zum Vorſchein kommen, wenn ſie ja noch aufgehen. Daher auch einige dieſen Samen gar nicht bedecken, ſondern ſie laſſen ihn in den Käſten oben auf der Erde liegen, damit er durch den Regen in die Erde gebraucht werde, welches vielmals das beſte iſt.

Die Käſten ſoll man ſo ſetzen, daß ſie den Winter hindurch die Mittagsſonne haben; mit Anfang des Merzmonats aber, muß man ſie an einen ſolchen Ort bringen, wo ſie nur allein bis gegen zehn Uhr die Morgenſonne haben; denn nunmehro werden die jungen Pflanzen bald anfangen hervor zu kommen, und ſollten ſie nur einmal einen ganzen Tag in der Sonne ſtehen, würden ſie alle verderben.

Den Sommer über muß man ſie bey trockenem Wetter öfters begießen, welches aber auf einmal nicht zu viel geſchehen muß. Im folgenden Julius werden die Pflanzen groß genug ſeyn, daß ſie zum Verſetzen taugen. Um dieſe Zeit muß man ein Beet oder einen Kaſten mit oben angezeigter Erde ausfüllen, und ſie ohngefähr drey Zoll ins gevierte hineinpflanzen. Setzet man ſie in Beete, ſo müſſen ſie alle Tage bedeckt werden, bis ſie vollkommen eingewurzelt ſind, welches auch bey ſehr heißem Wetter geſchehen muß. Stehen ſie aber in Käſten oder Körben, ſo kann man ſie an einem ſchattigen Ort ſtellen.

Wenn man die Aurikel in Beete pflanzet, ſoll man etwas verfaulten Kuhmiſt, zehn Zoll dick, unten hinein legen und wohl eintreten; dieſes wird verhindern, daß die Würmer die jungen Pflanzen nicht aus der Erde ziehen, welches insgemein geſchiehet, wenn man dieſes nicht thut; man kann dieſen Miſt einen Schuh dick anlegen, welches gänzlich verhindert, daß die Würmer nicht durchkönnen, bis die Pflanzen in den Boden wohl zugenommen haben, und im Frühling treiben die Wurzeln der Aurikel in den Miſt, wovon denn ihre Blumen größer als gewöhnlich werden. Dieſe Beete müſſen gegen Morgen liegen, und gegen die Mittagsſonne bedecket werden.

Hat man alle Pflänzen, ſo hervor gekommen ſind, aus den Käſten oder Körben herausgenommen, muß die Erde wieder ſachte eingeebnet werden: denn es pflegt öfters zu geſchehen, daß einige Samen zwey Jahre in der

Erde liegen bleiben ehe ſie aufgehen, beſonders wenn ſie beym Ausſäen zu tief mit Erde bedecket worden ſind.

In dem darauf folgenden Frühling werden ſich verſchiedene Blumen zeigen; da man denn diejenigen, ſo gute Eigenſchaften haben, ausleſen, und jede davon in einen, mit eben der zubereiteten Erde angefüllten Topf ſetzen und bis in den Sommer aufheben kann, indem man alsdenn im Stande ſeyn wird, von der Güte ihrer Blumen ein Urtheil zu fällen. Diejenigen aber, ſo ſchlecht gefärbte und kleine Blumen bringen, kann man ausnehmen und in die äußern Theile des Gartens zum Zierath in Rabatten ſetzen oder Sträuße davon binden ꝛc. die übrigen, welche nicht in eben dem Jahre ihre Blumen bringen, können ausgenommen und in ein friſches Beet geſetzet werden, um daſelbſt ſo lange zu bleiben, bis man ſiehet was man ſich von ihnen zu verſprechen habe.

Die Art und Weiſe dieſe Blumen, wenn man ſie erhalten will, fortzupflanzen, geſchiehet mit den Nebenſchößlein, welche man im April von den alten Wurzeln abnimmt, wenn die Blumen in der Blüthe ſind. Dieſe Nebenſchößlein werden in kleine Töpfe geſetzt, die mit eben der Erde angefüllt ſeyn ſollen, die oben für die aus dem Samen zu ziehenden Pflanzen angezeigt worden; den Sommer hindurch müſſen ſie an einem ſchattigten Ort geſetzt und öfters begoſſen werden. Im Frühling werden dieſe Pflanzen blühen, aber nur ſchlecht. So wie ſie verblühet haben, muß man ſie in größere Töpfe ſetzen, ſo werden ſie im zweyten Jahr vollkommen blühen.

Um aber ſchöne Blumen zu erhalten, ſind folgende Regeln zu merken:

Fürs erſte müſſen die Pflanzen im Winter für allzugroßer Näſſe verwahrt werden, weil ſie dieſe öfters faulen und verderben machet; doch muß man ihnen ſo viel freye und offene Luft laſſen, als möglich iſt. Auch dürfen ſie nicht zu ſehr in der Sonne ſtehen, weil ſie ſonſt zu bald

Blumen treiben, und die kalten Morgen, welche im Merz öfters einfallen, ſchaden ihren Knoſpen, wenn ſie dagegen nicht verwahrt werden. Um dieſem zuvor zu kommen, pflegen die Liebhaber dieſer Blumen, ihre Töpfe im Herbſt unter das Geråhme eines gemeinen Miſtbeetes zu ſetzen, wo die Pflanzen bey gutem Wetter die freye Luft genießen können, wenn man die Bedeckung oder die Fenſter wegnimmt. Wenn dieſe Methode gehörig beobachtet wird, ſo werden die Blumen viel ſtårker ſeyn, auch die Pflanzen ſelbſt werden viel ſtårker wachſen, als wenn ſie gänzlich in der freyen Luft ſtehen.

Zweytens, wenn mit Anfang des Februars gelindes Wetter einfållt, muß man in den Aurikeltöpfen den obern Theil der Erde, ſo tief als es ohne Verletzung der Wurzeln ſich will thun laſſen, herausnehmen und ſie mit friſcher fetter Erde wieder anfüllen, welche ſie zum Blühen ſehr ſtårket, um im April verſetzt zu werden, weil ſolches macht daß ſie neue Wurzeln treiben.

Diejenigen Pflanzen, ſo ein ſtarkes einzelnes Herz haben, bringen allezeit die größten Büſchel Blumen, weswegen denn fleißige Blumiſten die Nebenſchoſſen, ſo bald ſichs thun låßt, ohne daß dem Wachsthum der Pflanze dadurch Abtrag geſchehe, im Herbſt hinweg nehmen, um dadurch zu machen daß die Mutterpflanze ſtårker blühe; auch kneipen ſie die Blumen im Herbſte ab, wenn einige hervorkommen und laſſen ſie nicht aufgehen, damit die Pflanzen dadurch nicht geſchwächt werden.

Drittens, in kaltem Wetter muß man die Töpfe mit Matten bedecken, ſo lange ſie Blumen treiben, damit ihnen die kalten Morgen nicht Schaden thun, und ſie am Blühen hindern.

Viertens, wenn die Blumenſtengel größer, und die Blumenknoſpen dicke zu werden anfangen, ſo muß man ſie gegen die ſtarken Regen verwahren, als wodurch ihr weißes Mehl abgewaſchen und die Schönheit ihrer Blu-

men gröſtentheils vernichtet wird. Zugleich hat man aber auch zu beobachten, daſs man ſie, ſo viel als möglich iſt, unbedeckt laſſe, ſonſt werden die Stengel zu ſchwach werden die Blumen zu tragen, welches öfters geſchiehet, wenn man die Töpfe unter eine Mauer ſetzet; dabey müſſen ſie zu ihrer Stärkung gelinde begoſſen werden; doch darf man in die Mitte der Pflanze oder zwiſchen die Blätter kein Waſſer fallen laſſen.

Fünftens, wenn ſich die Blumen zu öfnen anfangen ſoll man die Töpfe auf ein Gerüſte ſetzen, ſo aus einer Reihe von Bretern gebauet iſt, die über einander ſtehen, und zu oberſt gegen die Näſſe eine Bedeckung hat; dieſes kann bey der Morgenſonne offen ſeyn, gegen die Mittagshitze aber bedeckt werden. In dieſer Lage werden ſie viel ſchöner erſcheinen, als wenn die Töpfe auf dem Boden ſtehen; denn da ihre Blumen niedrig ſind, iſt uns ihre Schönheit verborgen; hingegen haben wir dieſelben vollkommen im Geſichte wenn ſie auf Bretern ſtehen. In dieſer Lage kann man ſie laſſen, bis die Schönheit ihrer Blumen vergangen iſt; hernach müſſen ſie hinaus geſetzt werden, damit ſie des Regens und der freyen Luft mehr genieſsen können, um von ihnen Samen zu erhalten, als welcher ausbleibt, wenn man ſie zu lange bedeckt hält. Wenn der Same reif iſt, ſoll man denſelben, nachdem er recht trocken geworden, ſammeln und ihn an einem Fenſter auf Papier an die Sonne legen, damit er nicht ſchimmlicht werde, auch muſs man ihn in den Hülſen laſſen, bis es Zeit iſt zum Ausſäen.

Ausköthen, Auskütten, heiſst wenn ein Pferd durch einen üblen Tritt die Köthe verſtaucht hat. Dieſes erkennet man, wenn das Pferd mit dem beſchädigten Fuſs nicht völlig auftritt, ſondern nur auf der Zähe ſtehet. In ſteinigten und gebirgigten Wegen kann ſich ein Pferd leicht die Köthen übertreten: wie es denn auch geſchehen kann, ohne daſs die Köthe aus ihrem Gewerbe

gehet, ſo ziehen ſich dennoch die Bande und Sehnen, welche ſie verbinden, ſo ſehr auseinander, daß ihre kleine Gefäße ausgedehnet werden und das Pferd nicht wohl auf dem Fuße ſtehen kann. Die Kôthen an den Hinterfüßen ſind dieſem Ueberkôthen mehr als die vordern unterworfen, und auch allemal beſchwerlicher und langwieriger zu heilen.

Wenn es alſo geſchiehet, daß das Pferd übergetreten hat und deswegen den Fuß meidet oder ſchont, ſo führe man daſſelbe alſobald eine halbe Stunde lang an der Hand, damit dieſes Glied nicht erkalte, es mag gehen wie es will, ſo hat es nichts zu ſagen, es wäre denn, daß die Kôthe aus ihrem Gewerbe wäre, welches leicht zu ſehen und zu fühlen iſt, alsdenn müßte man das Thier gleich auf dem Platze ſtehen und einrichten laſſen. Sonſt aber, nachdem es eine halbe Stunde herum geführet worden, ſo nimmt man 8 Loth weißen Vitriol, läßt dieſen in 1 Pfund kalten Waſſer zergehen, nimmt ſodann ein eine Viertel Elle breites und einige Ellen langes leinenes Tuch, welches achtmal um die Kôthe herum gehet, taucht dieſes in das kalte Waſſer mit Vitriol, wickelt es ganz um die Kôthe herum, und verbindet es mit einem andern Tuche. Dieſen Umſchlag macht man alle 6 Stunden friſch und allezeit kalt, macht dem Pferde eine gute Streu und fährt damit bis zur Beſſerung fort, welche in 2 oder 3 Tagen erfolgen wird.

Wenn Pferde lange und ſtark marſchirt ſind, oder aber lange im Kothe gehen müſſen, oder lange geſtanden haben, ſo ſchwellen ihnen oftmals hiervon die Kôthen. Dieſes zu vertreiben nimmt man zwey Theile guten Brantwein und einen Theil Nußöl, ſchüttelt es gut unter einander und wäſcht damit die Kôthen 8 Tage hinter einander des Morgens und Abends; oder aber man nimmt Raute, hackt dieſe klein und läßt ſie mit ſchlechten Wein ſo lange ſieden, bis alles wie ein Teig wird; alsdenn thut

man etwas Honig und Nußöl darunter, legt es warm um die Köthen und verbindet es, damit es nicht abfallen kann; dieſer Verband bleibt 24 Stunden liegen, bevor ein friſcher von dieſem Decoct aufgelegt wird.

Ausmerzen, ſiehe Merzſchafe.

Ausſaatregiſter, dieſes muß ein jeder ordentlicher Landwirth führen oder führen laſſen, damit er genau wiſſen könne was, wieviel und auf welchen Acker er ſeinen Saamen an Sommer- und Wintergetreide ausſäen laſſen.

Austrocknen der Sümpfe, ſ. unter Wieſen.

B.

Backen iſt verſchieden, z. B. Brodbacken, Kuchenbacken, Tortenbacken und ſonſt noch mancherley Backwerk. Eben ſo ſagt man auch Obſtbacken. Wie das Brod und Obſt gebacken wird, iſt unter Brod- und Obſtbacken zu finden.

Backhaus, iſt wie bekannt ein beſonderes Gebäude, worinnen das Brod zubereitet und die dazu nöthigen Inſtrumente aufbehalten werden. — Eines der größten Backhäuſer iſt ohne Zweifel das zu Venedig; nicht weit von dem Arſenale daſelbſt gelegen, welches das deutſche Backhaus genannt wird, und worinnen 150 Backöfen befindlich ſind, welche von lauter deutſchen Bäckerknechten verſehen werden.

An manchen Orten hat man um der Holzerſparung willen, ſogenannte Gemeindebackhäuſer errichtet. Es iſt zwar wahr, daß dergleichen Veranſtaltungen etwas zur Holzerſparung beytragen, weil wohleingerichtete und einmal erwärmte Oefen kaum halb ſo viel Holz erfordern, als wenn erſt von neuen eingefeuert werden muß; allein es iſt nicht weniger wahr, daß ein dergleichen gemeines Backhaus mit Unbequemlichkeiten verbunden iſt, die dem

daraus zu erwartenden Vortheil vielleicht die Wage halten. —

Das Gebäude auf gemeine Koſten zu bauen, würde die wenigſte Schwierigkeit finden; aber wenn derjenige ſo backen will, es erſt Tages vorher dem Backmeiſter anſagen, ſich die Stunde beſtimmen laſſen, auch endlich das Holz zum Einfeuern ſchicken ſoll, ſo würde gewiß jede dieſer Nothwendigkeiten, eine merkliche Unbequemlichkeit ausmachen. Ein armer Menſch kann nicht allezeit backen, wenn der Ofen ledig iſt und ihn die Reihe trift, ſondern er muß backen wenn er Mehl hat. Das Hintragen des Teiges nach dem Backhauſe, macht ihm Verſäumniß und iſt bey übler Witterung gar unbequem. Ueber die Menge und Güte des Holzes, würde endlich allezeit Verdruß entſtehen; denn derjenige, ſo den erkalteten Ofen erhitzen muß, braucht doppelt ſo viel Holz, als der nach ihm bäckt. Man muß alſo entweder einen Gemeindebäcker annehmen, der ſich ſelbſt mit Holz verſiehet und für jedes Brod ein gewiſſes Backgeld erhält, oder das Dorf muß aus den an vielen Orten befindlichen Gemeinhölzern das erforderliche hergeben; oder man muß es beym Alten laſſen, und nur dahin ſehen, daß die Backöfen und Waſchkeſſel vernünftig, das iſt, mit möglichſter Holzerſparnis angelegt werden, wozu die gewölbten Oefen unter den Feuerheerden und eingemauerte Keſſel in den Küchen, um ſo geſchickter ſind, weil ſie den Bauern die wenigſte Verſäumniß verurſachen, weil ſie im trocknen ſind, weil die Erhitzung des Ofens noch Vortheile auf dem Feuerheerd zum Obſttrocknen, Erwärmung der Milch und dergleichen mittheilet, weil man endlich allda die Kohlen, die Aſche und das Seifenwaſſer am beſten und bequemſten zu Nutzen bringen kann.

Backofen, iſt wie bekannt ein von Stein und Kalch gemachtes oder aus purem Lehm verfertigtes Gebäude, welches entweder im Hauſe oder unter einem be-

ſondern Dache angebracht iſt. Es haben ſich ſeit einiger Zeit verſchiedene gut denkende Männer viele Mühe gegeben die Backhäuſer und Backöfen zu verbeſſern und ihre Verbeſſerungen bekannt gemacht; aber dem ohngeachtet findet man die ſo ſehr beſchriebenen Fehler und Mängel faſt noch allgemein, ausgenommen an einigen Orten wo der Holzmangel das Beſſere gelehrt hat. So findet man z. B. beſonders in der Gegend von Halle im Magdeburgiſchen viele wohlfeilere und holzerſparende Oefen und Backöfen; betrachtet man dagegen an ſehr vielen andern Orten, wo der Holzmangel noch nicht ſo groß iſt, dergleichen Oefen, ſo muß man über die große Holzverſchwendung bey denſelben in allen Betracht erſtaunen. Faſt jeder Einwohner in den Dörfern hat nahe bey ſeinem ganz von Stroh und Holz zuſammen geklebten Gehöfte entweder ein kleines Backhaus oder eigentlich bloßen Ofen, der bisweilen ſo groß iſt, daß beynahe eine ganze Familie darinnen wohnen könnte; dieſer Ofen iſt ſo hoch, daß ein kleiner Menſch aufrecht darinnen ſtehen kann, und nur bey dem Eingange ſich ein wenig bücken muß. Bedenkt man die große Gefahr, die dergleichen Dörfern von denen ſo nahe an die Gebäude gebaueten Backöfen erwächſt; denn ſie iſt hierbey augenſcheinlich größer, als wenn die Backöfen in denen Gebäuden ſelbſt ſtehen, wo die Funken in dem Schornſteine verlöſchen, ſtatt daß ſie dort wohl 50 Fuß weit in freyer Luft fliegen und die überflüßigen Baukoſten, die dergleichen unproportionirte große Backöfen erfordern, ſo iſt es deſto ſchlimmer. Aber die Holzverſchwendung iſt zu groß, als daß man nicht gedrungen ſeyn ſollte dawider zu reden.

Zur gleichmäßigen Vertheilung der Wärme in großen Backöfen gehören von 3 bis 6 Scheffel Dresdner Maaß wenigſtens 4 auch 6 Zuglöcher mit denen darzu nöthigen Röhren, die von Backſteinen gemauert werden; zu kleinern Backöfen iſt eine auch zwey Röhren hinläng-

lich, die alsdenn in der Mitte der Gewölbe angebracht werden. Dieſe Zuglöcher dienen zur gleichmäßigen Hizung des ganzen Backofens, ſo, daß wenn er vorne geheizt wird, die Hitze hinterzieht, indem man die hinterſte Zugröhre öfnet; hingegen wenn das Feuer hinten brennt, ſo öfnet man die vorderſten; man macht ſie nicht gern über 4 bis 6 Zoll ins Gevierte. Die großen Backöfen müſſen von Ziegeln eine Steinbreite ſtark gewölbt werden, die kleinern aber werden blos von Lehm geſchlagen; man formt nämlich das Gewölbe von Holz und trägt den Lehm darüber auf; hernach macht man die Röhren oder Zuglöcher von Dachziegeln, und füllt allen übrigen Raum über dem Backofen mit Lehm 1 bis 2 Fuß hoch gleich aus, und läßt dieſes einige Wochen im wärmſten Sommer trocknen; iſt dies geſchehen, ſo macht man Feuer hinein und zündet das innerliche Gerüſte und Holz an; und der Backofen iſt fertig. Das Uebertragen des Gewölbes mit Lehm iſt auch bey gemauerten Backöfen ſehr gut; denn es wärmt ſehr. Zur Erhaltung eines dauerhaften Heerdes in den Backöfen, iſt es am beſten dieſelben mit Ziegeln zu pflaſtern; zu denen für einzelne kleine Haushaltungen, iſt auch ein Lehmheerd gut. Die Lehmdecke über die Backöfen erhält dieſelben nicht nur warm, und verurſacht leichter heitzen; ſondern ſie dient auch zum Abtrocken und Backen deſſelben. Das Backofenloch iſt 1 Fuß 8 Zoll bis 2 breit und 1 Fuß hoch. Zur Findung der brauchbarſten Ofengröße und Verhältniß derer Theile derſelben iſt folgende Tabelle ſehr brauchbar:

Dresdn. Scheſſel.	Ofenlänge	Ofenbreite.	Größte Höhe des Gewölbes	Zahl der Brode.
6	14 Fuß	12 Fuß	2 Fuß 8 Zll.	72
5½	13 = 8 Z.	10 = 9 Zll.	2 = 6 =	66
5	13 =	9 = 8 =	2 = 4 =	60
4½	12 = 8 =	9 =	2 = 2 =	54
4	12 =	8 =	2 = 1 =	48
3½	11 = 9 =	8 = 4 =	2 =	42
3	11 =	8 =	1 = 11 =	36
2½	10 =	7 =	1 = 10 =	30
2	9 =	6 =	1 = 9 =	24
1½	8 =	5 = 6 =	1 = 8 =	18
1	7 =	4 =	1 = 6 =	12
½	5 =	3 =	1 = 4 =	6

Dieſes iſt gültig, wenn jedes Brod 1 Fuß 6 Zoll im Durchmeſſer hat, und 6 Zoll hoch iſt; wenn aber kleinere gebacken werden, ſo iſt dieſe Größe zu gering und die Oefen müſſen zu eben dieſer Menge Mehl größer gemacht werden. Bey dem Aeußern des Ofens iſt zu merken, daß er wo möglich, unten hohl und gewölbt ſeyn muß, damit er deſto trockner iſt; dieſer Raum iſt zum Aufbewahren der ausgekehrten Aſche und Kohlen ſehr gut, welche hier ohne Schaden verlöſchen können. Neben dem Ofenloch bringt man ein Gefäß mit Waſſer zum Naßmachen der Kehrwiſche an.

Backſteine ſind Ziegelſteine.

Bad, heißet theils der Ort, theils diejenige Verrichtung ſelbſt, wobey man entweder den ganzen Leib, oder nur einen Theil deſſelben in Waſſer abwäſchet und reiniget, und von vielen Menſchen zur Geſundheit gebraucht wird. Das erſte Bedürfniß des Menſchen iſt, daß man ihn von den Unreinigkeiten die er mit auf die Welt bringt reinige und bade. Laulicht warmes Waſſer

mit etwas Milch vermiſcht, iſt gewöhnlich hinlänglich, wenn aber der Kleiſter zu ſtark iſt, ſo muß auch etwas Seife darzu kommen. Bey ſchwächlichen Neugebornen ſetzt man dem Waſſer etwas Wein zu. Werden die Kinder auch in der Folge alle Tage im Anfang und nachhero wenigſtens jede Woche zwey bis drey mal bis zu einem Jahr gebadet, ſo kann man anfänglich lauwarmes Waſſer, in der Folge immer kälteres und endlich ganz kaltes wählen. Auf dieſe Art wird man ſie zu geſunden und ſtarken Menſchen machen. Erwachſene Perſonen bedienen ſich bald dieſer bald jener Bäder, nach Abſichten und Endzwecken der warmen, kalten, Dampfbäder u. ſ. w. Die warmen Bäder erweichen die feſten Theile des Körpers, reinigen die Haut von Unreinigkeiten, treiben das Blut ſtärker um, und befördern den Schweis und Urin. Aus dieſen Urſachen können ſie nützlich ſeyn: 1) alten Leuten deren Körper ſteif iſt und deren Gelenke Biegſamkeit und Beweglichkeit verlohren haben. 2) Bey Ausſchlägen, Krätze und andern Hautkrankheiten, welche ſich oft mit warmen Bädern insbeſondere mit etwas Seife verſetzt, heilen laſſen. 3) Wenn alte Geſchwüre an Füßen vertrocknen, können ſie durch warme Bäder wieder in Fluß gebracht werden. 4) Wider das beſtändige Schwitzen an den Füßen ſind lauwarme Fußbäder öfters mit Nutzen zu wiederholen. 5) In Krämpfen und Schmerzen in dem Unterleib ſowohl als auch in den Gliedern; hier ſind warme Bäder das Mittel, welches oft ihre Urſache, nämlich die Stockungen der Säfte, hebt. 6) Aus dem nämlichen Grunde befördert ein warmes Bad auch oft die monatliche Reinigung. Wer ſich der warmen Bäder bedienen will, nehme ſie nie zu warm, ſonder lau, bleibe nie ſo lange ſitzen bis er ſtark ſchwitzt, hüte ſich aber für einer plötzlichen Erkältung. Was von dem ganzen Bad geſagt iſt, gilt auch, jedoch in geringerem Grad, von den Halbbädern. Bey andern Krankheiten z. B. Koliken,

Nierenſchmerzen, Kinderblattern u. ſ. w. weiß allein der Arzt zu rechter Zeit ein Bad zu verordnen. — Die kalten Bäder ſtärken die Körper. Wenn Kinder von ihren erſten Jahren an, an das kalte Bad gewöhnt werden, ſo werden ſie nicht nur vor Huſten, Flüſſen, Ausſchlägen, der engliſchen Krankheit u. ſ. w. verwahret, ſondern leben auch munter und geſund, und ihr gutes Ausſehen zeigt auch, daß ſie Kraftvoll werden. Bey mehreren Jahren badet ſich der Knabe und Jüngling ſelbſt im Flußwaſſer, und wenn er dabey ſchwimmen lernt, ſo hat er deſto größern Vortheil für ſeine Geſundheit und ihre Erhaltung zu erwarten. Wer aber das kalte Bad gar nicht kennt, dem muß man rathen ſehr behutſam mit deſſen Gebrauche zu verfahren; ſich nach und nach von dem warmen immer zum kältern, endlich zum ganz kalten zu gewöhnen; im Frühjahre den Anfang damit zu machen, nicht ſo lange darin zu bleiben bis man friert und nach Endigung des Bades warm und trocken ſich anzuziehen. Ein kaltes auch wohl mit Eis und Schnee gemiſchtes Fußbad, iſt das einzige Mittel die erfrornen Füſſe für dem Brande zu ſchützen, man muß es aber erfriſchen, ſo bald es warm wird, und ſo lang mit deſſen Gebrauch fortfahren, bis der Patient Wärme und Bewegung in den Füſſen wieder erhält. Erfahrungen haben ebenfalls bewieſen, daß Leute welche offene unreine Schäden oder Geſchwüre an den Füßen hatten, geheilt worden, wenn ſie öfters in fließendes kaltes Waſſer und gerade dem Strom entgegen gegangen ſind. In andern Krankheiten z. B. Nervenkrankheiten, Entkräftungen nach Ausſchweifungen, in der Tollheit u. ſ. w. Bey eingeklemmten Brüchen wird das kalte Bad, allein nach der Einſicht und Vorſchrift eines Arztes mit Nutzen können angewendet werden. Die Dampfbäder brauchen manche bey Gliederſchmerzen ꝛc. und das thieriſche Dampfbad wird bey geſchwächten, gelähmten Gliedern, welche man in ein friſch geſchlachtetes Thier

ſteckt, oft mit gutem Erfolg gebraucht. Die Tropfbäder können nur unter Anleitung eines Kunſtverſtändigen nützlich ſeyn. Eben ſo werden auch die an gewiſſen Orten befindlichen Bäder, als z. B. das Achner-, Carlsbad, Embſer-, Schlangen-, Töplitzer-, Wieſenbad u. a. m. nur nach Vorſchrift der Aerzte gebraucht.

Balſamine (Impatiens, Balsamina). Die Sorten ſind:

1) Impatiens mit Stielen auf denen viele einzelne Blumen ſtehen, mit eyrunden Blättern und Stengeln, ſo aufgeblaſene Gelenke haben. Impatiens (noli me tangere) pedunculis multifloris ſolitariis, foliis ovatis, geniculis caulinis tumentibus.

2) Impatiens mit Stielen, die einzelne Blumen tragen, ſo traubenweis herauskommen, lanzenförmigen Blättern und Honigbehältniſſen, welche kürzer ſind als die Blume. Impatiens (Balsamina) pedunculis unifloris aggregatis, foliis lanceolatis, nectariis floribus brevioribus.

3) Impatiens mit drey Blumen an einem Stiel, und ſchmalen lanzenförmigen Blättern. Impatiens (Triflora) pedunculis trifloris ſolitariis, foliis anguſto-lanceolatis.

Die erſte Sorte wächſt in verſchiedenen Theilen von England z. B. von Weſtmoreland und Yorkſhire wild; ſie wird aber von den Liebhabern häufig in Gärten gezogen. Sie iſt eine jährliche Pflanze, die ohngefähr anderthalb Schuhe hoch wird, und einen geraden ſaftigen Stengel hat. Die Blumen kommen aus den Flügeln der Stengel, auf langen zarten Stielen heraus, die ſich in verſchiedene andere kleinere abtheilen. Ein jeder derſelben hat eine einzige gelbe Blume, die aus fünf Blumenblättern beſtehet, welche vorne wie die Lippenblumen geſtaltet ſind; an ihrer Baſis aber haben ſie ein Honigbehältniß mit einem langen Schwanz, wie die der indianiſchen Kreſſe; auf ſie folgen kegelförmige Kapſeln, die wenn ſie

reif ſind aufſpringen, ſo bald man ſie anrühret und ſich wie eine Schraube zuſammen drehen, und den Samen mit einer großen Federkraft fortſprengen. Wenn man den Samen dieſer Sorte ſelbſt ausfallen läßt, ſo ſchlägt derſelbe insgemein beſſer an, als wenn man ihn ausſäet; denn derſelbe gehet ſelten auf, woferne man ihn nicht im Herbſt, ſo bald er reif geworden iſt, ausſäet. Die Pflanzen erfordern keine andere Sorge, als daß man ſie vom Unkraut reinigen und verdünnen muß, wenn ſie zu dicke ſtehen. Sie blühen im Junius, und der Same wird in vier bis fünf Wochen darnach reif. Sie will eine ſchattigte Lage und einen feuchten Boden haben.

Die zweyte Sorte iſt die weibliche Balſamine, von der es verſchiedene Spielarten giebt. Die gemeine Sorte ſowohl als die weiße, die rothe und die geſtreifte, die einfache, die gefüllte mit zwo Farben wird in verſchiedenen Gärten gezogen. Dieſe Sorten ſind ſo dauerhaft, daß ſie im freyen Felde fortkommen; und wenn der Saame ſelbſt ausfällt, ſo gehen die Pflanzen im folgenden Frühjahre ſelbſt auf; allein ſolche ſelbſt geſäete Pflanzen blühen nicht ſo zeitlich als diejenigen, die man auf dem Miſtbeet gezogen hat: indeſſen ſind ſie doch insgemein ſtärkere Pflanzen, und blühen im Herbſt länger als die andern, und dienen alſo den Gärten zur Zierde, wenn es an andern Blumen mangelt.

Dieſe Sorte wird anderthalb Schuh hoch und theilet ſich in viele ſaftige Zweige ab, die mit langen lanzenförmigen, geſägten Blättern beſetzt ſind. Die Blumen beſtehen aus vier großen, ungleichen Blumenblättern, die wie der vorigen Sorte ihre geſtaltet, aber größer ſind und ſich viel weiter ausbreiten. Es giebt von dieſer Sorte weiße, rothe und purpurrothe, ingleichen einfache und gefüllte Blumen. Wenn der Same im Frühjahre auf ein gemäßigtes Miſtbeet geſäet wird, ſo werden die Pflanzen im Junius blühen; diejenigen aber, welche in

das freye Land geſäet werden, blühen vor der Mitte des Julius nicht; ſie blühen aber fort bis ſie die Kälte im Herbſt daran hindert.

Man hat von derſelben zwo Spielarten, wo nicht zwo verſchiedene Sorten. Eine derſelben wächſt in Oſt- die andere in Weſtindien. Sie heißt die unſterbliche Adlerblume und iſt eine ſehr ſchöne Pflanze. Die Blumen ſind gefüllt uud viel größer als der gemeinen Sorte ihre. Sie ſind ſcharlachroth und weiß geſtreift, und bey andern purpurroth und weiß. Und da die Pflanzen viel Blumen bringen, ſo macht ſie dieſes ſehr ſchätzbar. Wird der Same mit Sorgfalt geſammlet, ſo wird man die Art immer erhalten können.

Den Samen dieſer Pflanzen muß man im Frühling auf ein gemäßigtes Miſtbeet ſäen, und wenn die Pflanzen ohngefähr einen Zoll hoch geworden ſind, ſo muß man ſie in ein anderes gemäßigtes Miſtbeet, etwa vier Zoll weit von einander einſetzen, und ſie ſo lange im Schatten erhalten, bis ſie aufs neue eingewurzelt ſind; nachgehends wird ihnen etwas mehr friſche Luft gegeben, ſo oft es die Witterung zuläßt, damit ſie nicht zu lang und ſchwach werden. Sie müſſen oft begoſſen werden, welches aber niemals zu reichlich geſchehen muß; denn da ihre Stämme ſehr ſaftig ſind, ſo verfaulen ſie gerne, wenn ſie zu viel Näſſe bekommen. Sind die Pflanzen ſo groß geworden daß ſie einander berühren, ſo müſſen ſie mit einem Ballen Erde an ihren Wurzeln ſorgfältig ausgehoben und in beſondere mit leichter fetter Erde angefüllte Töpfe geſetzt werden. Die Töpfe aber müſſen in ein ſehr gemäßigtes Miſtbeet, unter einen tiefen Glastrog eingegraben werden, damit die Pflanzen Platz genug zum wachſen haben, wobey man ſie ſo lange im Schatten erhalten muß, bis ſie eingewurzelt ſind. Alsdenn muß man ihnen alle Tage friſche Luft geben und ſie ſo ſtuffenweiſe abhärten, damit ſie die freye Luft vertragen lernen, in welche ſie im Julius

gebracht werden müſſen. Will man gerne Samen von dieſen Pflanzen erhalten, ſo thut man wohl einige derſelben in einem Glaskaſten zu erhalten, weil diejenigen, die auf freyen Lande ſtehen, ihren Samen nicht allemal zeitigen, wenn nicht ein ſehr warmer Sommer eintritt. Die bedecktſtehenden Pflanzen müſſen alle Tage genugſame friſche Luft erhalten, weil ſie ſonſt krumm und bleich werden; dahingegen muß man ſie der heißen Mittagsſonne nicht zu ſehr ausſetzen, weil dieſe macht daß ſie die Blätter herunterhängen und ſie alſo begoſſen werden müſſen, welches ihnen öfters, wenn es zu häufig geſchieht, ſehr nachtheilig iſt und viele Pflanzen zum Verderben bringt. Man darf dahero nur die Glasfenſter in der größten Hitze einige Stunden bedecken, ſo werden die Pflanzen ſchön wachſen und ſich gut erhalten laſſen.

Diejenigen, welche dieſe Pflanzen gerne in ihrer Vollkommenheit haben wollen, brechen von den Pflanzen die ſie zu Samen ſtehen laſſen, alle einfache und einfarbige Blumen ab, und laſſen nur die gefüllten und ſchön gefärbten daran ſtehen. Wo dieſes ſorgfältig beobachtet wird, da kann man ſie beſtändig erhalten, ohne daß ſie ausarten.

Bartgerſte, Barthafer, Bartweizen, ſiehe unter Gerſte, Hafer, Weizen.

Barometer, iſt ein Inſtrument oder Maſchine die Schwere der Atmosphäre oder die kleinern Veränderungen und Drückungen der auf uns liegenden Luft zu meſſen und dadurch die Veränderungen des Wetters zu beſtimmen.

Dieſe Maſchiene gründet ſich auf das torricellianiſche Experiment, welches von ſeinem Erfinder Torricelli alſo genannt wird.

Doctor Halley bemerket, daß bey ſtillem Wetter, wenn die Luft zum Regen geneigt iſt, das Queckſilber allezeit niedrig; bey hellem beſtändigen Wetter aber hoch iſt.

Daß bey ſtarken Winden, ob ſich gleich kein Regen dabey einſtellet, das Queckſilber am allerniedrigſten ſtehe, doch ſo, daß man dabey acht habe, von was für Gegend der Wind herblaſe, daß nach Beſchaffenheit der übrigen Umſtände das Queckſilber am höchſten ſtehe, wenn Oſt- und Nordwinde wehen; daß nach großen Strumwinden, da das Queckſilber niedrig geweſen, daſſelbe wieder ſchnell ſteige. Daß es bey windſtillem, kaltem Wetter hoch ſtehe.

Daß die Oerter ſo mehr nordwärts liegen, größere Veränderungen bemerken, als die ſüdlichen, und daß in den Tropicis, und in der Nähe derſelben, das Queckſilber wenig oder gar keine Veränderung leide.

Was die Prophezeihung des Barometers anbelangt, ſo hat D. Halley gefunden:

daß das Steigen des Queckſilbers nach ſchlimmen Wetter ſchönes, und einen Oſt- oder Nordoſtwind verkündige.

Daß das Fallen des Queckſilbers Süd- oder Weſt-winde mit Regen, oder ſtürmiſche Winde oder beydes anzeige.

Daß wenn bey einem Sturm das Queckſilber zu ſteigen anfängt, es ein ſehr ſicheres Zeichen ſey, daß ſelbiger ſich zu mindern anfange.

Herr Patrik bemerkt, daß das Fallen des Queckſilbers bey heißem Wetter, Donner prophezeihe, daß wenn nach dem Fallen des Queckſilbers ſchlimmes Wetter kommt, es ſelten lange anhalte. Eben dieſes hat man auch beobachtet, wenn gleich nach dem Steigen deſſelben ſchön Wetter erfolget.

Daher hält Herr Pointer dafür, daß die Hauptſache des Steigens und Fallens des Queckſilbers, von den veränderlichen Winden herkomme, die ſich in den Zonis temperatis befinden.

Herr Patrik giebt folgende Regeln und Anmerkungen vom Steigen und Fallen des Queckſilbers an, um

durch den Barometer das Wetter voraus ſagen zu können.

1) Man hat wahrgenommen, daß die Bewegung des Queckſilbers in einem gemeinen Barometer, im Fallen oder Steigen, nicht über drey Zoll ſich erſtrecke.

2) Daß man auch deſſelben geringſte Veränderung bemerken muß, um dadurch das Wetter recht zu erkennen.

3) Das Steigen des Queckſilbers prophezeihet überhaupt ſchönes Wetter; ſein Fallen aber garſtiges, als Regen, Schnee, ſtarke Winde und Sturm.

4) Bey ſehr heißem Wetter zeiget das Fallen des Queckſilbers Donner an.

5) Im Winter wird durch das Steigen des Queckſilbers Kälte vorbedeutet: und wenn bey kaltem Wetter das Queckſilber um drey oder vier Grade fällt, ſo folget ganz gewiß Thauwetter, wenn aber das Queckſilber bey anhaltendem Froſt ſteiget, ſo wird es gewiß ſchneyen.

6) Wenn bald nach dem Fallen des Queckſilbers ſchlimm Wetter einfällt, ſo kann man glauben, daß es nicht lange dauern werde; ein gleiches läßt ſich auch urtheilen, wenn bald nach dem Steigen des Queckſilbers das Wetter ſchön wird.

7) Wenn bey ſchlimmen Wetter das Queckſilber ſtark und hoch ſteiget, und dies noch zwey oder drey Tage lang thut, ehe das ſchlimme Wetter vorbey iſt, ſo kann man hoffen, daß ein anhaltend ſchönes Wetter folgen werde.

8) Wenn bey ſchönem Wetter das Queckſilber viel und weit herunter fällt, und zwey oder drey Tage lang ſo fortfähret, ehe noch der Regen ſich einſtellt, ſo kann man große Näſſe erwarten und ſtarke Winde vermuthen.

9) Die unbeſtändige Bewegung des Queckſilbers zeiget ungewiſſes und wandelbares Wetter an.

10) Die auf dem Plättlein gezeichnete Worte,

darf man eben ſo genau nicht beobachten, obgleich das Fallen und Steigen des Queckſilbers damit übereinſtimmt; denn wenn es bey ſtarkem Regen ſtehet und zu veränderlich hinaufſteiget, ſo zeigt es ſchön Wetter an, wiewohl ſolches nicht ſo lange dauern wird, als wenn das Queckſilber höher geſtanden wäre und ſo verhält es ſich auch mit dem Gegentheile.

Dieſe Regeln und Wahrnehmungen werden für diejenigen, welche mit dieſem Inſtrument nicht recht bekannt ſind, hinlänglich ſeyn ſie zu belehren, wie ſie ihre Beobachtungen anſtellen ſollen. Und wenn man beſtändig Acht hat, was für Veränderungen des Wetters erfolgen, ſo wird man es endlich ſo weit bringen, daß man die Hauptveränderungen des Wetters, ein paar Tage vorher vorausſagen kann. Und dieſes iſt für Landwirthe und Gärtner ſehr nützlich, damit ſie ſich ſowohl in der Heu- und Getreideerndte, als auch in der Saat hiernach richten und manchen Schaden verhüten können.

Bauen, heißt theils für die Menſchen Wohnungen errichten, theils auch für das Vieh Ställe, ingleichen Scheunen zum Getreide und dergleichen Gebäude mehr, welche alle zur menſchlichen Nothdurft gehören, aufführen.

Die Baukunſt wird gewöhnlich in die Kriegs- Waſſer- bürgerliche und Schifsbaukunſt eingetheilt. Der Gegenſtand unſerer Unterſuchungen betrift blos die bürgerliche Baukunſt, und auch in dieſem weitläuftigen Fache wird man ſich hier lediglich auf die Baukunſt auf dem Lande einſchränken, weil man bey Errichtung dergleichen Gebäude und aus Mangel verſtändiger Landbaumeiſter oder vielmehr geſchickter Zimmerleute und Maurer auf dem Lande am allermehreſten wider die Regeln der Baukunſt ſündiget, und durch unbedachtſames Bauen faſt durchgängig in allen Ländern gewaltiges Geld, Holz und andere Baumaterialien zum größten Nachtheil der armen Bauenden verſchwendet werden.

Ordnung, Bequemlichkeit, Dauerhaftigkeit und Koſtenerſparniß ſind zwar überhaupt bey der Landwirthſchaft nicht genug zu empfehlen, jedoch beym Bauweſen vorzüglich nöthig. Man wird hier keinen vollſtändigen Unterricht in der Baukunſt erwarten; wir werden hiervon weiter nichts berühren, als was auf Erbauung guter landwirthſchaftlicher Gebäude Beziehung hat; denn wer Schlößer oder große Häuſer bauen will und kann, der wird auch einen Baumeiſter anehmen können, wenn er nicht ſelbſt die nöthige Wiſſenſchaft hierzu hat.

Man wird die nöthigſten Regeln und die gewöhnlichſten Fehler beym Bauen ländlicher Gebäude bemerken, alsdenn aber von bequemer Anlage eines mäßigen Bauerngehöftes handeln, und davon zugleich einen Anſchlag beyfügen.

Landwirthe haben mancherley Arten von Gebäuden nöthig; ſie müſſen alſo von verſchiedenen Zweigen der bürgerlichen Baukunſt Kenntniß haben. Man braucht z. B. Kirchen, Schulen, Wohnhäuſer, Scheunen, Ställe, Brauhäuſer, Backhäuſer, Gefängniſſe, Mühlen u. d. m. Ein jedes von dieſen Gebäuden muß bis auf den Hühnerſtall in ſeiner Art vollkommen ſeyn. Soll ein Gebäude gedachte Eigenſchaft haben, ſo muß es genau dem beabſichteten Zweck angemeſſen ſeyn. So iſt a) der Bauplatz ſelbſt, deſſen Lage und Geſchicklichkeit wohl zu betrachten, dann b) die Größe des Gebäudes und deſſen innere Struktur nach den Bedürfniſſen und den Regeln der Bequemlichkeit feſtzuſetzen; c) eine gute Wahl in den Baumaterialien, auch in deren Herbeyſchaffung zu treffen, und d) der Geldaufwand möglichſtermaßen zu vermindern.

Allgemeine Regeln bey Erwählung der Bauplätze ſind ohngefähr folgende: man muß beſonders darauf ſehen, daß der Grund feſte, folglich weder moraſtig, noch quellig, und wo möglich den Ueberſchwemmungen nicht ausgeſetzt ſey. Soll auf einem großen Gute ein Vor-

werk oder ganz neue Wirthſchaftsgebäude erbauet werden, ſo iſt außer der Feſtigkeit des Grundes, die Lage der zum Gute gehörigen Pertinentien dergeſtalt in Betracht zu ziehen, daß man weite Getreide- und Miſtfuhren ſo viel möglich vermeide, auch keine lange Abtriften und Wege durch Aecker und Wieſen nöthig habe. Hat man bey bereits vorhandenen Wirthſchaftsgebäuden, blos ein Brauhaus zu erbauen, ſo muß ſo viel möglich demſelben der Platz ſo angewieſen werden, damit der Eigenthümer oder Verwalter, es aus ſeiner Wohnung überſehen und die Unterſchleife vermeiden könne. Wäre eine Schäferey zu erbauen, ſo iſt es vortheilhaft, ihr eine ſolche Stellung zu geben, daß die Nordwinde ſie nicht treffen, die Abtriften nicht weit entlegen, und ſowohl die Heu- als Miſtfuhren nahe ſind. Hat man Mühlen zu erbauen, ſo kommt es darauf an ob es Wind- oder Waſſermühlen, auch ob letztere beſſer unterſchlächtig oder oberſchlächtig anzulegen ſind, weil von dieſer Beſtimmung die Wahl der Bauplätze abhängt. Will man eine Kirche erbauen, ſo iſt es gut, wenn ihr im Centro der Pfarre ein Platz angewieſen werden kann, um den Eingepfarrten einen weiten Kirchweg zu erſparen. Sollen neue Dörfer angelegt werden, ſo entſtehet die Frage, ob es vortheilhafter das Dorf beyſammen zu bauen, oder die Höfe einzeln, einen jeden auf oder an den ihm angewieſenen Grundſtücken zu ſetzen? das letztere ſcheint vorzüglicher, weil dadurch alle Gemeinſchaft in den Grundſtücken verhütet, die Feuersbrünſte vermindert und die Beſitzer in den Stand geſetzt werden, das ihrige überſehen und beſtmöglichſt benutzen zu können.

Die Grundſätze, wornach die Größe der Gebäude zu beſtimmen, ſind: daß die Größe der Wirthſchaftsgebäude mit den erforderlichen Bequemlichkeiten, mit dem vorhandenen oder noch zu vermehrenden Viehſtand, mit dem in gemeinen Jahren zu hoffenden Getreide- und Heuſegen in richtigem Verhältniß ſtehen. Eine zu kleine An-

lage iſt mit Unbequemlichkeiten, Zeitverluſt und Futterverſchleppungen verknüpft. Iſt die Anlage aber zu groß gerathen, ſo hat man ſich nicht allein in unnütze Ausgaben geſetzet, ſondern auch durch die Erhaltung überflüßigen Raums eine beſtändige Laſt aufgebürdet. Die innere Struktur der Gebäude erfodert eine ſolche Diſpoſition, daß man bequem alles überſehen, ohne Weitläuftigkeiten allenthalben hinkommen, das Vieh in Aufſicht haben und das Futter nicht weit tragen dürfe. Die weſtphäliſche Bauart, wo Haus, Scheune und Ställe zuſammenhängen, und unter ein Dach gebracht ſind, iſt ſehr bequem; allein bey entſtehendem Feuer iſt an kein Retten zu denken; es ſcheint daher vorzüglicher, Haus, Stall und Scheune jedes beſonders, jedoch ſo zu bauen, daß man aus dem Hauſe ſowohl Scheune als Stall überſehen könne. Der Raum zu erbauender Kirchen, Brauhäuſer, Mühlen und ſo weiter richtet ſich nach der Anzahl der Eingepfarrten, und nach der vorhandenen oder zu hoffenden Conſumtion.

Wenn die Größe der zu errichtenden Gebäude und deren innere Struktur gehörig beſtimmt, und davon eine Zeichnung oder Riß gemacht worden, ſo kommt es auf die Wahl, und ferner auf die Herbeyſchaffung der Baumaterialien an, die billig an Ort und Stelle oder doch in Bereitſchaft ſeyn müſſen, ehe der Bau vor die Hand genommen wird, um ſich keinem Zeit und Koſten raubenden Aufenthalt auszuſetzen. Holz, Bruch- und Mauerſteine, Dachziegel, Kalk, Gips, Lehm, machen das hauptſächlichſte der Baumaterialien aus. Alles Bauholz ſoll geſund, zu rechter Jahreszeit gefället, und nach Beſchaffenheit der erforderlichen Stärke, ein und mehrere male geſchnitten oder getrennet ſeyn. Das gewöhnlichſte Bauholz iſt Eichen, Tannen und Kiehnen oder Kiefern; im Inwendigen des Gebäudes kann man Buchen und im Waſſer Erlen mit Nutzen gebrauchen. Das Bauholz muß

bald bewaldrechtet und auf Unterlagen gebracht werden, damit es nicht anfaule.

Wer in der Wahl der Baumaterialien freye Hand hat, wird ſehr wohl thun von Bruch- oder Mauerſteinen zu bauen, und blos die Balken, Rahmſtücke, Sparren, Thüren und Fußboden von Holz zu machen, denn dergleichen Gebäude ſind von weit längerer Dauer, wärmer, der Feuersgefahr weniger unterworfen, auch nur um eine Kleinigkeit theurer, als Holz und Fachwände, zumal in Gegenden, wo das Holz einigermaßen hoch im Preiße iſt, oder weit hergeholet werden muß, Bruch- und Mauerſteine aber entweder in der Nachbarſchaft zu haben, oder doch zu bereiten ſind. Die Bruchſteine ſind von verſchiedener Güte, diejenigen ſo im Feuer aushalten, an der Luft nicht zerfallen und die Feuchtigkeit nicht ſonderlich an ſich ziehen, ſind die beſten. Berechnet man aber das Brechen und Anfuhrlohn, das Arbeitslohn und die viele Speiſe, die ſie wegen ihrer Ungleichheit im Mauern erfordern, und balancirt dieſe Koſten gegen die Mauerſteine, ſo wird ſich nicht ſelten finden, daß Mauren von Mauer- oder Ziegelſteinen wohlfeiler als von Bruchſteinen ſind, zumal wenn man die Mauer- oder Ziegelſteine ſelbſt an Ort und Stelle, oder doch in geringer Entfernung vom Bauplatz zu machen und zu brennen Gelegenheit hat.

Wobey noch in Anſchlag kommt, daß die Arbeit mit Ziegelſteinen geſchwinder von ſtatten gehet, und kaum halb ſo viel Speiſe und Arbeitslohn als von Bruchſteinen erfordert, ja daß man im Inwendigen des Gebäudes, auch zu den Schorſteinen, Brand- und Feuermauern ohne alles Bedenken blos getrocknete, folglich ungebrannte Ziegelſteine anwenden könne. Nicht zu gedenken, daß Wände von Ziegelſteinen weit trockner und geſünder als von Bruchſteinen ſind. Derjenige thut wohl am beſten, ſo zu Fundamenten und Souterrains ſich der Bruch- Kalk- und

Feldſteine bedienet, über der Erde aber Mauer- oder Ziegelſteine anwendet.

Schieferdächer ſind für den Landmann mehrentheils zu koſtbar, und bey Feuersbrünſten ſchwer zu löſchen. Ein in Kalk gelegtes aus wohlgebrannten Ziegelſteinen beſtehendes Dach iſt dem Landmann auf Wohnhäuſern, Brauhäuſern und Brantweinbrennereyen am dienlichſten; auf Scheunen und Ställen hingegen verdienen ſie keinen Beyfall, weil ſie den Schnee nicht genug abwehren, ſondern das feine Schneegeſtöber durchlaſſen, mithin das Futter und Getreide dem Verderb bloßſtellen; weil ſie ferner keine warme Ställe verſchaffen, und weil ſie endlich über Viehſtällen von kurzer Dauer ſind; denn die Ausdünſtungen vom Viehe, erhalten die Steine in einer beſtändigen Näſſe. Die hölzernen oder Schindeldächer ſind eine Peſt der Förſte, auch ein Verderb für den Bauenden, und nutzen überhaupt nicht; bey entſtehendem Feuer iſt an kein Retten zu denken, und den Schnee laſſen ſie ſo gut als die Ziegeldächer durch. Die Strohdächer ſind nicht viel beſſer; Rohrdächer hingegen ſind ſehr gut.

Kalk, Lehmen, Sand, Eiſen, müſſen jedes in ſeiner Art gut ſeyn. Guter Kalk blähet ſich beym Löſchen ſtark auf, und zeigt eine bindende Kraft; guter Lehm ſoll nicht mit Mergel vermiſcht, nicht ſteinigt, nicht zu bindend ſeyn, nicht zu geſchwinde trocken werden. Guter Sand iſt der Flußſand, der grob und ſcharf iſt. Die Güte des Eiſens beſtehet in der Zähigkeit. Die beſten Baumaterialien ſind allemal die vorzüglichſten, wenn ſie auch in etwas höhern Preißen als die geringern ſeyn ſollten. Ihre Güte befördert die Dauer des Gebäudes; wer durch geringe Baumaterialien eine Erſparniß zu machen gedenket, der wird das Erſparte an baldige Reparaturen dreyfach verwenden müſſen.

So bald in der Wahl der anzuwendenden Baumaterialien ein Schluß gefaßt iſt, ſo müſſen ſolche theils ge-

kauft, theils ſelbſt gemacht und zu Tage gebracht, theils zubereitet werden. Findet ſich Gelegenheit das Holz auf den bekannten holländiſchen Sägemühlen trennen zu laſſen, ſo iſt dieſes der vorzüglichſte, der wohlfeilſte Weg. In ermangelnder Gelegenheit nimmt man ſeine Zuflucht zu den gewöhnlichen deutſchen Sägemühlen, die aber gemeiniglich nur zwanzig Schuh, ſelten über 24 Schuh lang ſchneiden können. Wäre auch hierzu die Gelegenheit nicht günſtig, ſo muß man ſich mit der ſchlechteſten Art oder mit den Handſägen behelfen, ſo jedoch noch immer beſſer iſt, als das Holz ungetrennt verarbeiten zu laſſen. Wird mit Bruch- Feld- oder Kalkſteinen gebauet, ſo muß das dazu erforderliche um ſo mehr in Zeiten veranſtaltet werden, als dergleichen Arbeit ſelten geſchwinde von ſtatten gehet; auch iſt wohlgethan, das Arbeitslohn nach einem gewiſſen Maße zu behandeln.

Will man die Mauer- oder Ziegelſteine ſelbſt bereiten oder brennen, ſo läßt ſich ſolches ohne Ofen, auf der bloßen Erde, auch in der Erde, mit Steinkohlen oder mit Holz nach Beſchaffenheit der Umſtände bewirken. Wobey es vortheilhaft iſt, den Ziegellehm einige Monate vorher auswerfen, und durch die Luft verwittern zu laſſen, welches denn auch von dem zum Mauren oder zur Speiſe nöthigen Lehmen gilt. Bey einem nur mäßigen Bau, wo man z. B. nur funfzig bis hunderttauſend Mauerziegel benöthigt iſt, da verlohnt es ſich ſchon der Mühe die Steine ſelbſt zu brennen, im Fall nur Lehm und Holz dazu vorhanden iſt. Mittelmäßig fetter, von Mergel befreyter Lehm iſt der vorzüglichſte; jedoch kann auch etwas Mergel zu Mauerſteinen nicht ſchaden. Der fette Lehm iſt mit magern zu verſetzen und der magere wird verbeſſert, wenn man ihn in Zeiten ausgräbt, oder zu Tage bringt, und ein Jahr, wenigſtens den Winter über, an der Luft liegen läßt. Man bedarf zu einer dergleichen nicht fortdaurenden Ziegeley, auch nicht einmal einer Streichſcheune.

In Weſtphalen, in Flandern, in England, werden viele Millionen Steine ohne Ofen auf die vorhergedachte Art gebrannt. Die Stadtmauer um Berlin iſt von dergleichen Steinen verfertiget, und gar viele brandenburgiſche Dörfer daraus erbauet. Man braucht darzu nur Karren und Schuppen, auch etwa dreyßig Stück geringe Kiehnenbreter, wovon ein Schuppen erbauet, und unter ſelbigen, die unter freyem Himmel geſtrichenen Steine getrocknet werden. Man brennt dreißig, vierzig bis hunderttauſend Steine auf einmal, gräbt ein verhältnißmäßig Loch, zwey Schuh tief in die Erde oder legt den Ofen über der Erde an (wiewohl erſtere Art, der Holzerſparung wegen, Vorzug verdienet), ſetzet die geſtrichene und getrocknete Steine in Form eines Ofens auf, machet eine Decke von Raſen und grünen Reißig darüber, und brennt die Steine ſo wie es in bekannten Ziegelöfen gewöhnlich. Iſt die Lehmerde wohl gearbeitet und der Ziegelmeiſter verſtehet das Feuer zu machen und zu regieren, ſo werden die Steine gewiß gut und koſten wenig.

Wenn z. B. $\frac{1}{2}$ Klafter $\frac{7}{4}$ langes Kiehnenholz, als ſo viel zu tauſend Mauerziegel ohngefähr erforderlich, mit Fuhrlohn für 1 rthl. 12 gl. zu haben, Lehm und Waſſer auch nahe bey der Bauſtelle vorhanden ſind, ſo kommen tauſend Steine ohngefähr zu ſtehen:

	rthl.	gl.	pf.
Für Holz	1 rthl.	12 gl.	
Für Lehmgraben		1 -	6 pf.
In den Sumpf zu bringen und zu ſtreichen		8 -	
Unter Dach zu bringen, in den Ofen zu ſetzen, zu brennen und auszukarren		12 -	
	2 rthl.	9 gl.	6 pf.

Zu geſchweigen, daß zu den Feuerheerden, Oefen und Schornſteinen ungebrannte Steine, davon das Tauſend

kaum 12 gl. kömmt, mit Nutzen anzuwenden ſind, weil ſie nach und nach gebrannt und faſt unzertrennlich werden. Dieſe Erſparung dürfen ſich demnach die Bauluſtigen wohl merken, weil bey mäßighohen Preißen, an tauſend Steinen, ohne die öfters weiten Fuhren in Erwägung zu ziehen, vier bis fünf Thaler, ja zuweilen noch mehr zu gewinnen oder zu erſparen iſt.

Alter Kalk iſt viel beſſer und ſparſamer als neuer, folglich muß der Kalk in Zeiten beſorgt, herbeygeſchaft, wohl gelöſcht, in eine Grube gethan und bedeckt werden.

Maurer, Zimmerleute, Tiſchler, Ziegelbrenner u. ſ. w. ſind zum Theil ſehr unwiſſend, nachläſſig, auch wohl betrüglich. Ein böſer Umſtand für die Bauherrn, zumal wenn ſie ſelbſt keine Kenntniß vom Bauweſen haben, oder doch die Aufſicht nicht übernehmen können. Indeß muß man doch vor der Hand die Sachen nehmen wie ſie ſind, und ſich für Nachtheil möglichſt in Sicherheit ſetzen. Es entſtehet daher die Frage: iſt es beſſer den Handwerksleuten den Bau zu verdingen, oder um Tagelohn arbeiten zu laſſen? Beydes hat ſeine Unbequemlichkeiten. Iſt der Bau verdungen, ſo wird vieles überhudelt, auch ſo leicht als möglich gearbeitet. Hat der Handwerksmann gar die Anſchaffung der Baumaterialien zu beſorgen, ſo iſt man einer doppelten Uebervortheilung um ſo gewiſſer ausgeſetzt, als er die geringſten und wohlfeilſten Materialien zu bekommen vortheilhaft finden wird. Läßt man um Tagelohn arbeiten, und die Leute ſind nicht unter beſtändiger Aufſicht eines der Sache gewachſenen ehrlichen Mannes, ſo werden ſie ſich hüten, im Schweiß des Angeſichts ihr Brod zu eſſen. Jedoch verdienet die Arbeit um Tagelohn, unter Vorausſetzung hinlänglicher Aufſicht den Vorzug. Allein der Aufſeher muß ſein Handwerk wohl verſtehen. Er muß ſeine Untergebene bald durch Ernſt, bald durch gute Worte, bald durch kleine Erfriſchungen, zum Fleiß ermuntern. Bey den Zimmerleuten

hat er dahin zu ſehen, daß im Fall Schwellen oder Sohlen zu legen ſind, ſolche durchgängig zwey Schuh über die Erde geſtreckt, auch alles wohl verbunden und mit Windſtreben verſehen werde. Auf die Maurer muß er vornehmlich ein wachſames Auge haben, 1) beym Kalklöſchen, worin ſie ungemein nachläßig ſind, das Rühren ſchonen, auch bald zu wenig, bald zu viel Waſſer geben, wodurch der Kalk entweder verbrannt oder erſäufet wird. 2) Bey Zubereitung des Mörtels, oder der Speiſe, daß ſolche gehörig gearbeitet und weder zu weich noch zu hart ſey. 3) Beym Mauren ſelbſt. Jeder Maurer muß von Rechtswegen ein Faß mit Waſſer bey ſich ſtehen haben, und jeden Ziegelſtein vor dem Vermauren naß machen, um ihm mehr Bindungskraft zu geben; der Mörtel muß ſtark naß ſeyn, und nicht überflüßig angewendet werden; der Stein muß ſo zu ſagen ſchwemmen und wenn er einmal im Lager, nicht wieder aufgehoben werden, weil er dadurch die Bindungskraft verliehrt; die Steine müſſen in gehörigen Verband gemauert werden, folglich nicht eine Fuge auf die andere kommen.

Auf den Ziegelbrenner iſt zu ſehen, daß er die Erde wohl arbeite, mit bloßen Füßen trete, mit alten Säbeln peitſche, und von allen Steinen oder andern fremden Körpern reinige; daß die Formen einerley verabredete Größe haben, und beym Streichen gehörig gefüllt werden; daß das Trocknen der Steine hinlänglich und mit erforderlicher Vorſicht geſchehe; daß beym Aufſetzen des Ofens, die nöthigen Zuglöcher an den Wetterſeiten veranſtaltet werden, damit das Feuer überall circuliren könne, folglich nicht ein Theil der Ziegel in Glas verwandelt, der andere aber roh bleibe. Der Tiſchler iſt anzuweiſen kein andres als recht trocknes und geſundes Holz zu verarbeiten, und alles nach Beſchaffenheit der verſchiedenen Arbeit gehörig zu fügen, zu leimen, zu ſpunden. Bey den übrigen Handwerkern iſt zwar weniger zu erinnern, jedoch erfordern ſie

ohne Ausnahme Aufſicht. Iſt endlich der Bauplatz ſo niedrig, daß man entweder gar keine, oder doch keine trockne Keller haben kann; ſo muß man, wenn Duckſtein zu haben, ein Cement von gemalnen Duckſtein mit Kalk vermiſcht zum Mauren anwenden, welches dem Waſſer undurchdringlich iſt, und wodurch die Holländer es möglich machen, im Waſſer zu bauen und gleichwohl trockne Behältniſſe zu haben.

Wer nach den Geſetzen der Vernunft bauen und keinen Schaden in der Folge haben will, muß ſich von dem vorhabenden Bau entweder ſelbſt oder durch andere Zeichnungen und pertinente Anſchläge, ſowohl von der Menge der erforderlichen Materialien, als des nöthigen Geldes machen laſſen, und ſich gefaßt halten, von allerhand Materialien, vorzüglich aber vom Gelde, einen etwas ſtärkeren Vorrath anzuſchaffen, als der Anſchlag zu erfordern ſcheinet, wenn er ſich nicht in Gefahr ſetzen will, gegen das Ende des Baues, bald in dieſen, bald in jenen Artikeln Mangel zu ſpüren und in Beendigung der Arbeit aufgehalten zu werden. Der vorſichtigſte Baumeiſter kann die Fälle nicht ſo genau voraus beſtimmen, daß alles bis auf einen Ziegelſtein zutreffen ſolle. Dies war die erſte Regel, wider welche gar zu oft geſündiget wird. Zweyte Regel: Man gebe den tüchtigſten Baumaterialien den Vorzug vor geringern, man ſchaffe wenigſtens den größten Theil derſelben vor Anfang des Baues, an Ort und Stelle, und wende zu deren Transport diejenige Jahreszeit an, wo die Feldarbeit geendiget iſt, und der Landmann mit Fuhrwerk gerne etwas verdienet; man ſuche ferner Froſtwetter oder die Froſtbahn in acht zu nehmen, und üble Wege möglichſt zu vermeiden. Dritte Regel: man halte die Arbeiter in ununterbrochener Aufſicht, bezahle ſie richtig, und trachte den Fleiß und Geſchicklichkeit zu ermuntern. Jeder Arbeiter hat zwar zwey Hände, aber mancher thut doppelt ſo viel, und noch dazu beſſer

als ein andrer, der gleichwohl nicht müßig ſtehet, dem es aber an Geſchicklichkeit fehlet. Behandelt man einen wie den andern, ſo werden ſie mit der Zeit alle faul; bekommt dahingegen der Fleißige und Geſchickte einen verhältniß-mäßig ſtärkern Lohn, als der minder Fleißige, ſo wird erſterer noch mehr ermuntert, und der andere zur Nachahmung angeſpornet. Endlich muß der Aufſeher das Beſtehlen der Materialien zu verhüten ſuchen, und alle Abgänge zu Nutzen zu bringen, bemühet ſeyn.

Zugleich wollen wir die gewöhnlichſten Fehler bey Erricht- und Unterhaltung der Landgebäude mit anführen. Erſter Fehler: Nur ſelten verſtehet ein Wirthſchafts-beamter, und faſt niemals ein geringerer Landmann, weder eine Zeichnung noch einen Bauanſchlag zu verfertigen. Geſchickte Baumeiſter ſind entweder nicht bey der Hand, oder ſcheinen zu koſtbar; man wendet ſich daher gemeiniglich an einen Handwerksmann, erzählet, wie und auf was Art man das zu errichtende Gebäude gern haben möchte, und überläßt ſich deſſen Gutbefinden. Wenn nun dieſer Handwerksmann, wie ſie es auf dem Lande gemeiniglich ſind, keine hinlängliche Erkenntniß vom Bauweſen hat, noch zu beſtimmen vermag, wie groß der Raum überhaupt und zu jedem Bedürfniß insbeſondere ſeyn müſſe, noch wie viel Materialien darzu erforderlich; ſo können daraus nichts anders als Mißgeburten von Gebäuden und ein ſo langſamer als theurer Bau erfolgen, wenn auch der Handwerksmann ſonſt ein guter Arbeiter iſt. Dieſen Fehler wird ein aufmerkſamer Beobachter faſt in allen Landgebäuden, beſonders in den Bauerhäuſern finden.

Zweyter Fehler. In den Ländern, wo man noch nicht gänzlichen Holzmangel hat, bauet man faſt immer von Holz. Man nimmt es, wie man es findet, ohne auf die Tüchtigkeit aufmerkſam zu ſeyn. Man verarbeitet es ganz oder ungetrennet. Man leget die Schwellen oder Sohlen ſo niedrig, daß ſie in wenig Jah-

ren verfaulet ſind, und pfropfet die Gebäude ſo voll Holz, daß nicht ſelten ein Drittheil, ja wohl die Hälfte unnütze angewendet iſt. Man vermindert alſo auf eine ſo unverantwortliche als unnütze Art den Bauholzvorrath; man vermehret ohne Noth das Arbeits- und Fuhrlohn; man vermehret Feuersgefahren; man bekommt zum Uebermaß des Unglücks ſchlechte, und der Reparaturen in wenig Jahren bedürftige Gebäude.

Dritter Fehler. Iſt kein Anſchlag, oder Koſten- und Materialienüberſchlag gemacht, noch die Größe des erforderlichen Raums, überhaupt und jedes Theils insbeſondere gehörig berechnet worden; ſo weis man nicht, wie viel Materialien von jeder Art anzuſchaffen, noch wie viel man Geld zu Ausführung des Baues nöthig hat. Man tappt alſo überall im Finſtern, wodurch die Koſten merklich vermehrt, und nicht ſelten mitten im Bau, bald aus Materialien-, bald aus Geldmangel Halt gemacht werden muß, ſo gewiß ſehr unangenehm und nachtheilig iſt. Es kann aber bey dergleichen unüberlegten Bauen nicht anders hergehen, und man erſchafft ſich dadurch noch den Verdruß, nach geendigtem Bau erſt die Fehler, ſo man begangen, einzuſehen, und der mangelnden Bequemlichkeiten, oder des überflüßigen Raums gewahr zu werden. Das Gebäude muß alsdann durch allerhand Abänderungen, die es gemeiniglich ſchwächen, anders eingerichtet oder noch etwas angebauet werden.

Vierter Fehler. Entſchließet ſich noch mancher Maſſiv zu bauen, oder Gebäude von Bruch- und Ziegelſteinen aufzuführen; ſo iſt man doch gemeiniglich in der Wahl der Steine ſorglos; gleichwohl ſind Bruchſteine, die der Verwitterung ausgeſetzt ſind, von keiner Dauer; andre ſo die Feuchtigkeit an ſich ziehen, verurſachen naſſe Wände, feuchte und ungeſunde Wohnungen; ſie dienen dann ſtatt der Barometer. Bey bevorſtehender naſſen Witterung, fangen ſie an zu ſchwitzen, ſtehet aber gute

Witterung zu hoffen, werden ſie wiederum trocken. Die Ziegelſteine ſind gleichfalls von gar verſchiedener Güte; iſt die Ziegelerde mit Mergel vermiſcht, läßt man ſie nicht eine Zeitlang verwittern, ſondern ſo bald ſie zu Tage gebracht, verarbeiten, wird die Erde ſelbſt nicht gehörig und hinlänglich gearbeitet, die Ziegel vollkommen getrocknet, und endlich gehörig gebrannt, ſo verſprechen ſie beſonders an den Wetterſeiten, oder wo ſie der Näſſe ausgeſetzt ſind, keine lange Dauer. Dergleichen Betrachtungen werden indeß von den wenigſten Bauluſtigen angeſtellt; noch weniger denkt man darauf, ſich durch eigenes Brennen der Ziegelſteine, gar beträchtliche Ausgaben zu erſparen, gleichwohl koſten dergleichen in der Nachbarſchaft des Bauplatzes ſelbſt gebrannte Ziegelſteine, nicht halb ſo viel, als die in den gewöhnlichen Ziegeleyen zu erkaufenden und oft weit zu holenden Ziegelſteine.

Fünfter Fehler. Auch in der Wahl und dem Löſchen des Kalks, desgleichen der Zubereitung des Mörtels oder der Speiſe, pflegt man ſehr gleichgültig zu ſeyn. Bald weis man unter guten und geringen Kalk keinen Unterſchied zu machen, oder wenn die Gelegenheit günſtig, ein vortheilhaftes Kalkbrennen anzuordnen; noch öfter wird die nöthige Vorſicht beym Kalklöſchen verſäumet, oder in Zubereitung des Mörtels keine verhältnißmäßige Miſchung beobachtet, wodurch dann die bindende Kraft des Mörtels geſchwächt, und der Dauerhaftigkeit des Gebäudes geſchadet wird.

Sechster Fehler. Die Dächer werden bald mit Ziegeln, bald mit Rohr, bald mit Stroh, bald mit hölzernen Schindeln gedeckt, oder davon verfertiget. Dächer von Ziegeln oder Pfannen ſind unſtreitig die ſicherſten und dauerhafteſten. Man pflegt ſich aber bey dieſen vorzüglichen Dächern nur ſelten um eine gute Sorte von Dachziegel zu bewerben, noch die Ziegel in Kalk zu legen, da doch Dachziegel, die von einer übelgewählten Erde ver-

fertiget und ſchlecht gearbeitet worden, von geringer Dauer ſind; ſo wie ein Ziegeldach, das nicht in Kalk gelegt worden, die Näſſe, am wenigſten das Schneegeſtöber abzuhalten vermag. Auf Scheuren und Ställen ſind die Rohrdächer vorzüglich, zumal wenn ſie dem Wohnhauſe oder andern Feuerſtätten nicht gar zu nahe ſind; allein die wenigſten ſo noch mit Rohr decken, denken daran, die Förſte wohl zu verwahren und mit Hohl- und Ziegelſteinen zu verſehen, durch welche Unterlaſſung das Durchregnen in dem Forſt faſt unvermeidlich wird. Die Strohdächer taugen nicht viel, und die hölzernen oder Schindeldächer ſind eine wahre Peſt der Forſten, und eine beſtändige Züchtigung für den Beutel des Landmanns. Der Nachtheil der Stroh- und Schindeldächer wird zwar in Provinzen, wo die Polizey nicht ganz unbekannt iſt, eingeſehen, und die Deckung mit Dachziegeln durchaus befohlen. Wie aber ſoll es derjenige anfangen, der das zum Ankauf des Ziegeldaches erforderliche Geld nicht aufzubringen vermag? Ohne Dach kann er ſeine Gebäude nicht laſſen, und die Obrigkeit will keine andere als Ziegeldächer dulden! Warum lehret man dieſen unvermögenden Leuten nicht Lehmſchindeln machen, und damit ihre Gebäude decken? zumalen Ziegeldächer auf Scheunen und Ställen, am wenigſten auf Schaafſtällen nützlich ſind, weil dergleichen Dächer die Wärme vermindern, und die Ausdünſtungen des Viehes, beſonders des Schaafviehes, in den Dachziegeln, durch Beytritt der feuchten Luft, ein ſalpeterartiges Salz erzeugen, welches die Steine in kurzer Zeit zerfrißt.

Siebenter Fehler. Auch in der inneren Diſpoſition der Gebäude und denen Verhältniſſen eines Theils gegen das andere, wird ſehr oft gefehlt. Nur ſelten wird jeder Theil die gehörige Höhe, Weite und Breite haben, nur ſelten wird man auf die Abhaltung der kalten Luft, auf die ſo mancherley Bequemlichkeiten, auf erleichterte

Aufſicht über Ställe, Scheunen, Brauhäuſer u. ſ. w. den gehörigen Bedacht nehmen. Nur ſelten wird man bemüht ſeyn, das Waſſer nach den Küchen und Ställen zu leiten, da man nachläßig genug iſt, ſich mit hinlänglichem und gutem Waſſer zu verſorgen. Nur ſelten wird man darauf denken, dem Keller den ſchicklichſten Platz anzuweiſen, oder ſich bey Anlegung der Fruchtböden, das Auf- und Abtragen des Getreides zu erleichtern. Nur ſelten wird man, zumal in den Brauhäuſern, gemauerte Schornſteine, ganze Fenſter und Fenſterladen, oder wohlpaſſende Thüren finden, nur ſelten werden dieſe Stücke die rechte Proportion haben, noch am beſten Platz angebracht ſeyn. Nur ſelten werden die Stubenöfen und Camine daſtehen, oder ſo conſtruirt ſeyn, wo ſie die mehreſten und beſten Dienſte thun können.

Es ließen ſich noch eine Menge Fehler die beym Bau ländlicher Gebäude vorgehen anführen; allein der Kürze halber müſſen wir ſie übergehen und bemerken nur noch, daß zur Verbeſſerung der auf dem Lande gewöhnlichen Bauart, die Veranſtaltung zu treffen, daß der Landmann weder neue Gebäude errichten, noch in den vorhandenen beträchtliche Reparaturen vornehmen dürfe, ehe er der Polizey des Orts (die man als vorhanden vorausſetzen muß) ſein Vorhaben angezeigt, und dieſe mit Zuziehung eines vereidigten Bauverſtändigen die Abſicht der Bauluſtigen unterſuchet, ſich von der Nothwendigkeit, auch dem allgemeinen und Privatnutzen der Baue unterrichtet, Zeichnung und Bauanſchlag nach den Abſichten und Vermögensumſtänden des Bauenden gefertiget, ſolche mit einem pflichtmäßigen Gutachten zur Behörde eingeſandt, und Approbation erhalten habe. Die Polizeyinſpectores und Baubedienten ſind alſo die unentbehrlichſten Männer zu Einführung einer ſo nützlichen als nöthigen Verbeſſerung. Gedachte Polizeyunterſuchungen, Zeichnungen, Anſchläge und Approbationes müſſen aber dem Bauenden nicht das

mindeſte koſten oder ſonſt läſtig oder aufgehalten und die Bauzeit verſäumt werden. Der Staat gewinnt genug, wenn er durch ſolche Veranſtaltung dem Endzweck gemäßere Gebäude erhält, dem Bauenden Erleichterung verſchaft, und Holz und Brennmittel erſpart. Ich wende mich nunmehro zum Fundament oder Grund der Gebäude.

Der Grund oder die Fundamente, worauf die Gebäude ruhen, verdienen nicht weniger große Aufmerkſamkeit. Die hölzernen Wände und auf platter Erde, ohne Untermauerung, gelegte Schwellen, ſo man faſt aller Orten antrift, zeugen entweder von einem großen Ueberfluß an Holz oder Unwiſſenheit der Baumeiſter und der Bauenden, oder aber von einer unverzeihlichen Nachläßigkeit und erbärmlichen Polizey. Das Verwerfliche dieſer elenden Bauart darf wohl nicht bewieſen werden, wohl aber iſt es nöthig auf eine beſſere und zugleich wohlfeile Bauart zu denken. Es iſt nicht hinreichend dem unwiſſenden und unvermögenden Landmann zu ſagen, daß ſteinerne Häuſer die beſten und wärmſten, auch ihres höhern Preißes ohngeachtet, in Rückſicht auf die Dauer wohlfeiler ſind; denn wenn er auch die Richtigkeit dieſer Wahrheit einſähe, ſo wird er doch mit Recht antworten: er müſſe den Bau nach ſeinem Beutel einrichten. Man muß ihm dahero wohlfeile und dennoch dauerhafte Wände vorſchlagen.

Ehe von Wänden die Rede iſt, muß von den Fundamenten Erwähnung geſchehen. Die Tiefe und Stärke des Fundaments oder Grundes richtet ſich 1) nach den Umſtänden des Erdreichs, worauf gebauet werden ſoll, 2) nach der Stärke der Mauren und nach der Höhe des Gebäudes, die es zu tragen hat. Nicht nur Wohnhäuſer, ſondern auch Scheunen, Ställe, Schuppen ꝛc. bedürfen eines Fundaments, welches wenigſtens einen Schuh in und zwey Schuhe über der Erde ſtehen muß, weil die Schwellen und Säulen ſonſt in den erſten zehn Jahren verfaulen, und das Senken oder gar den Einſturz der Ge-

bäude verurſachen, wenn man nicht noch zu rechter Zeit einige Fuß von denen Säulen abſchneidet, die Gebäude neu unterſchwellt, und ſie alsdenn doch noch zu untermauern genöthiget iſt; welches aber dadurch, daß man die Schwellen gleich bey Erbauung des Gebäudes 2 bis 3 Fuß hoch über der Erde untermauert, und die Erde um das Haus bey der Dachtraufe von dem Gebäude abwärts doſſiret, oder demſelben eine kleine Böſchung giebt, völlig gehoben wird. Dieſe Fundamente können aus Bruch- Feld- und Mauerſteinen bereitet werden. Bruchſteine ſind die beſten; Feldſteine ſind auch gut und wohlfeil; Mauerſteine hingegen ſind nur im äußerſten Nothfall, wenn gar keine andern zu haben ſind, anzuwenden; denn ſie ſind nicht nur theuer, ſondern ſie müſſen auch mit Kalk abgeputzt werden, wenn man ihnen die bey Fundamenten hauptſächlich nöthige Dauer verſchaffen will. Am allerbeſten iſt es, wenn die unterſte Grundlage aus Steinen beſtehet, die nur durch ihre Lage, aber nicht durch Mörtel verbunden ſind, weil dieſer in der Näſſe leicht verdirbt.

Vom Fundament kommen wir auf die Wände und hier ſind die ſogenannten Wellerwände als die vorzüglichſten für den Landmann zu empfehlen. Durch dieſe Wände wird viel Holz erſpart, ſie halten ungemein warm und ſind auch den Feuersgefahren nicht ſo ausgeſetzt; allein ſie erfordern einen guten bindenden Lehm oder Thon. Dieſe Materialien ſind aber nicht aller Orten in gehöriger Menge und Güte zu haben, jedoch könnte man öfters dergleichen Erdſchichten ſogar in Sandfeldern finden, wenn man ſich des ſogenannten Erdbohrers fleißig bedienen und die untere Erdarten beſſer unterſuchen wollte. Bey ermangelnden Lehm alſo, laſſen ſich die Wellerwände, die wegen ihrer erforderlichen Stärke viel Lehm erfordern, nicht überall einführen; mithin müſſen wir alſo neben denſelben, noch eine andere Art Lehmwände vorſchlagen, die

zwar nicht unbekannt ſind, jedoch ſelten ſo wie es ſich gebührt, verfertiget werden.

Laſſen ſich alſo die gar ſehr zu empfehlenden Wellerwände, wegen Ermangelung tüchtiger Erde nicht anbringen, und das Gebäude muß von Holz verbunden werden, ſo bedient man ſich der andern bekannten, ſogenannten ausgeſtackten Lehmwände, und ziehet ſie der Ausmauerung der Fächer mit gebrannten und ungebrannten Mauerſteinen vor, weil ſie lange dauern, warm halten, auch dem Einbruch der Diebe mehr Widerſtand thun, als ausgemauertes Fachwerk, im Fall die Fächer mit hölzernen Pfählen tüchtig ausgeſtackt, mit Lehmſtroh umwunden, und die Wände ſo in als auswendig, mit dem Holze gehörig verglichen, das iſt, ſo ſtark als das Holz iſt gemachet werden. Ehe ich von Bereitung der ausgeſtackten Lehmwände rede, will ich zuvor von den ſogenannten Wellerwänden das Nöthige anführen.

Wenn man mit dem nöthigen Lehm verſehen iſt, ſo läßt man einige Fuder auf die Bauſtelle nicht weit von dem Orte ab, wohin die Wand geſetzt werden ſoll, (und wo ein der Breite der Wand und der Schwere der Laſt, die es tragen ſoll, bereits angemeſſenes Fundament veranſtaltet ſeyn muß,) anfahren und ohngefähr 1 Fuß hoch ausbreiten. Nunmehro wird allmählig ſo viel Waſſer zugegoſſen, daß man den Lehm gemächlich durchtreten kann. Der Wandſetzer wirft bey dieſer Verrichtung alle Steine und unnütze Dinge heraus, und vermiſcht ihn mit Stroh, ſo, daß ohngefähr auf zehn Fuß Lehm ein Bund Stroh kömmt; doch richtet ſich dieſes nach der Güte des Lehms; denn iſt derſelbe mager, ſo braucht man nicht ſo viel Stroh als bey fettem Lehm, weil jener nicht ſo viel Riſſe bekommt als der fette.

Iſt nun die Maſſe auf vorgedachte Art zubereitet, ſo wird der Lehm ſchichtweiſe auf das Fundament aufgetragen, und wenn die Wand etwa zwey Schuh hoch ge-

macht, derſelben einige Tage Anſtand gegeben, um den aufgetragenen Lehm trocknen zu laſſen; nach deſſen Erfolg denn ſolchergeſtalt weiter fortgefahren wird, bis die Wand die verlangte Höhe erreicht hat. Alle Thürpfoſten, Fenſtereinfaſſungen und dergleichen, werden ſogleich mit eingemauert. Eine Wand, die zwey bis drey Schuh ſtark iſt, kann ſchon ein Haus oder Stall, von einem Stockwerk tragen, (nur dürfen ſie nicht in die Näſſe oder auf naſſen Boden geſetzt werden, denn da ſind dergleichen Wände ganz unbrauchbar, oder werden in kurzer Zeit wandelbar;) ſie müſſen auch unten die gröſste Stärke haben, und in der Höhe etwa auf 1 Fuß 1 Zoll verdünnt werden; dieſes giebt ihnen noch Feſtigkeit und verwahrt ſie vor dem Umſturz. Ferner iſt hierbey zu merken, daß ſich dergleichen Wände bey dem Trocknen, ohngefähr um den 20ſten Theil zu ſetzen pflegen, weshalb ſie vorher um etwas erhöhet werden müſſen. Nur iſt zu beobachten, daß ſolche Wände in den erſten Sommermonaten zu machen, weil ſie geſchwinder trocknen und nicht ſo aufreißen, als diejenigen, ſo ſpäter verfertiget werden. Es iſt keine Materie zum Bauen, die ſo viele Vorzüge für den Landmann hätte als der Lehm, und dies um ſo mehr, da man ihn faſt an den mehreſten Orten findet, auch mehrentheils faſt umſonſt haben kann.

Zum Auskleben oder zu ausgeſtackten Wänden wird der Lehm auf eben die Art wie gleich vorher geſagt worden, zubereitet, aber man miſcht ihn noch mehr mit Stroh, und macht daraus nur kleine Fladen, ohngefähr 1 Fuß lang und 4 bis 6 Zoll dick. In die Zwiſchenräume der Schwellen und Riegel, werden Stacken eines Armes dick und Rinnen oder Fugen, die 1 Zoll tief in der Mitte der Schwellen und Riegel eingehauen ſind, 4 Zoll von einander eingeſchlagen, und um dieſe werden die gedachten Lehmfladen, und von beiden Seiten ſo viel Lehm

daran getragen, daß der Lehm mit dem Säul- und Riegelholze gleiche Dicke hat.

Noch beſſer thut man, wenn man die ganze innere Wand 1 Zoll dicker, als das Holz mit Lehm überzieht; dieſes verhindert das Durchdringen der Kälte am beſten. Eben ſo werden auch die Decken der Zimmer und Ställe geklebt. Die Dicke derſelben muß vor ein Stockwerk von 10 Fuß Höhe, wenigſtens 2 bis $2\frac{1}{2}$ Zoll ſeyn; dieſes hängt aber beſonders von der Güte des Lehms ab, und von einer gehörigen Miſchung deſſelben mit Stroh; Schilf iſt nicht gut, weil es zu ſpröde iſt.

Zur Erhaltung des beſſern Anſehens, auch der mehrern Dauerhaftigkeit wegen, überzieht man die Lehmwände, die theils von Lehm, theils von Holz und Lehm gemacht ſind, mit Mörtel; und damit dieſer deſto feſter daran haften kann, ſo zieht man in die Wände mit einem kammförmigen Inſtrumente $\frac{1}{2}$ Zoll tiefe Furchen oder Riefen in dieſelben, wenn ſie noch naß ſind; in dieſen haftet alsdenn der Mörtel ſehr gut.

Bey Ziegelmauern und von Bruchſteinen hat man auf folgende Stücke zu ſehen, wenn ſie feſt und dauerhaft werden ſollen: 1) der untere Theil muß ſtärker ſeyn, als das was er trägt; es wird dahero die Mauer oben verdünnt; dieſes geſchiehet entweder allmählig, welches ſchmiegen genannt wird, oder alle Stockwerke, dieſes iſt die ſtufenweiſe Einziehung. Da es aber übel ausſehen würde, wenn ein Haus von außen ſtufenweiſe eingezogen wäre, ſo ſchmiegt man die Mauern äußerlich. Von innen aber wird ſie ſtufenweiſe eingezogen. Dieſes dient zur bequemen Unterſtützung der Balken, und erhält das Gleichgewicht. 2) Die Stärke dieſer Mauern ſoll bey einem Stockwerk, bey anſehnlichen und hohen Geſchoſſen zwey Fuß ſeyn, für niedrige Gebäude aber z. B. von 8 Fuß, iſt anderthalb Fuß genug; ſind mehrere Stockwerke, ſo müſſen die untern Mauern nach Verhältniß ſtärker werden.

Beym Bau der Ziegel- und Bruchſteinmauern hat man noch auf nachſtehendes zu ſehen:

1) daß ſie nach der Waſſerwage gelegt werden,

2) daß ſie gleichmäßig nach der Erde ſteigen,

3) daß die unterſte Grundlage aus Steinen beſteht, die nur durch ihre Lage, aber nicht durch Mörtel verbunden ſind, weil dieſer in der Näſſe verdirbt.

4) Zum Vermauern muß der Kalk mit Sand gemiſcht werden; gewöhnlich wird über die Hälfte Sand hierzu genommen, doch richtet ſich dieſes nach der Güte des Kalkes oder deſſen verſchiedenen Gebrauch. Die erhaltene Maſſe von Kalk und Sand nennt man Mörtel, oder Spar- und Magerkalk.

Hierbey iſt noch zu merken, daß der Mörtel nicht eher als kurz vor dem Gebrauch darf gemiſcht werden, denn ſonſt zieht ſich der Kalk zu ſehr in den Sand, und verliert ſeine Kraft, wodurch er die Steine in der Mauer miteinander verbinden ſoll.

Zum Vermauern im Waſſer gebraucht man Kitt, oder eine Art Mörtel die kein Waſſer annimmt. Hierzu wird bey uns Ziegelmehl und Hammerſchlag mit Oel vermiſcht genommen; ferner zerſtößt man Sandſtein, Eiſenſchlacken und Steinkohlen, vermiſcht dieſes mit ſehr gutem Kalk, und dies giebt eine Art von Kitt.

Gips muß, wenn er einmal zu Staube geſtoßen iſt, entweder bald verbraucht oder an einem recht trockenen Orte aufbewahrt werden, wenn er recht gut bleiben ſoll. Gips wird mehrentheils zu Decken und Verzierungen gebraucht; die Zähigkeit deſſelben, womit er ſogleich Steine und Ziegel bindet, zeugt von ſeiner Güte. Wenn er nicht ſehr mit Sand gemiſcht wird, iſt er am beſten.

Da bey dem Kalklöſchen mancherley Fehler vorgehen, welche ſowohl dem Gebäude als dem Bauenden nachtheilig ſind, ſo wird eine dem Bauenden nöthige Anweiſung nicht überflüßig ſeyn. Man bereitet zu dieſem Geſchäfte,

eine der Menge des zu löſchenden Kalkes angemeſſene Grube, etwa fünf bis ſechs Schuhe tief, die rein ausgeſchüppet und verebnet wird. An dem Ufer dieſer Grube wird ein Löſchtrog, der mit einem Schieber verſehen, geſetzt, um den gelöſchten Kalk in die Grube laſſen zu können; nicht weniger muß ein großer Kübel oder Faß mit Waſſer in Bereitſchaft gehalten werden. Nach dieſen Vorbereitungen ſind die Kalkſteine an die Grube zu ſchaffen. Der Kalklöſcher legt einen Stein neben den andern in den Löſchtrog, und beſpritzet ſie allmählig mit Waſſer, bis ſie rauchen und zerfallen. Nunmehro wird unter beſtändigem Umrühren mehr Waſſer gegeben, und wenn der Kalk vollkommen zergangen, ſolcher mittelſt Aufziehung des Schiebers in die Grube gelaſſen, der Löſchtrog von neuem mit Steinen gefüllt, und mit dem Löſchen ſo lang fortgefahren, als Steine vorhanden. Nach ein paar Tagen wird der gelöſchte Kalk mit groben Sand und ſchlechten Bretern bedeckt, und bis zum Gebrauch aufbehalten. Es iſt keine übertriebene Vorſicht, dem Maurer beym Löſchen des Kalks auf die Finger zu ſehen, weil ſie gemeiniglich obige Vorſchrift ſo genau nicht befolgen, ſondern das Waſſer ſparen, zu viel Steine aufeinmal benetzen, das Umrühren oder Krücken vernachläßigen, und den Schieber zu früh aufziehen, ſo, daß der Kalk zum Nachtheil des Bauherrn, ſich nicht vollkommen löſchen und auflöſen, folglich beym Bau nicht gehörig binden kann.

Nichts wäre beſſer, als wenn ſich jeder Bauherr, ſo Kalk zum Bauen braucht, denſelben wenigſtens ein halbes Jahr voraus löſchte; denn dadurch wird er ausnehmend verbeſſert.

Die beſte Zeit zum Bau der Mauern iſt im Frühjahr und im Sommer, im Herbſt können dieſelben nicht recht austrocknen, und daher frieren die Steine wieder los, oder die Bekleidung ſpringt ab. Das Zudecken der Mauern

hilft wenig, denn es erhält noch mehr Feuchtigkeit in der Mauer.

Wenn man auf einen alten Grund bauen will, ſo muß man ſorgfältig deſſen Stärke und Eigenſchaften unterſuchen, und die alte trockene Mauer wieder aufweichen und rauh machen, damit ſich die neue deſto beſſer mit ihr verbindet.

Die Fugen der Steine müſſen nicht übereinander, ſondern auf die Mitte anderer Steine treffen, und alle Zwiſchenräume müſſen mit kleinen Steinen ausgefüttert werden.

Man muß keine unnützen Anhängſel oder was dem Gleichgewicht der Mauer ſchadet und was nicht gehörig unterſtützt und ſo unterſtützt iſt, daß die Unterſtützung ſelbſt in die Augen fällt, anbringen. Es müſſen auch nicht ſo viele Oefnungen in der Mauer ſeyn, daß ſie die nöthige Feſtigkeit verhindern, ſondern die nöthigen müſſen ſo angebracht werden, daß ſie der Bequemlichkeit, ſo wie der Feſtigkeit gemäß und alſo weder zu nahe noch zu weit von einander und nicht nahe an den Ecken ſind, 6 bis 7 Fuß iſt die beſte Weite derſelben von einander; die Gebäude werden feſter und haben auch ein beſſeres Anſehen, wenn die Fenſter gerade über einander geordnet ſind.

Bey den Ziegelmauern iſt noch zu bemerken, daß man nicht im Grunde mit Ziegeln zu mauern anfangen darf, ſondern die Grundlage von Bruchſteinen macht, weil die Ziegeln durch die Näſſe und den Froſt entzwey gehen. Wenn die Mauern auf dieſe Art gut gemacht ſind, ſo läßt man ſie austrocknen, und dann werden ſie beworfen oder bekleidet und abgeputzt, der Mörtel hierzu muß aus gut gewäſſertem zähen Kalke gemiſcht werden, damit er nicht abfällt.

Lehm und Thon wird oft mit Nutzen ſtatt Kalk gebraucht, weil dieſer zuweilen ſchädlich, zuweilen aber zu theuer ſeyn würde; denn im naſſen Grunde, wo auf

einen Roſt gemauert werden muß, frißt der Kalk das Holz an, und in ſtarker Feuerhitze ſpringen Kalk und Steine von einander.

Bauholz wird alles dasjenige Holz genennet, welches zur Verfertigung eines Gebäudes nothwendig iſt. Jetzt will ich die Vorſichten bey der Wahl des Bauholzes, den rechten Wadel oder die rechte Fällzeit, die Mittel das Bauholz dauerhaft zu machen, die vorzüglichſte Art, das Bauholz mit Vortheil zu trennen oder zu ſchneiden bemerken, alsdenn deſſen nützlichen Gebrauch anzeigen.

Eichen und Kiehnen oder auch Tannen, ſind das gewöhnlichſte Bauholz; wie wohl man auch im Trocknen oder dem Inwendigen der Häuſer, roth Buchen und Espen, im Naſſen oder im Grunde Ellern (Elſen) ohne Bedenken, vielmehr mit großem Nutzen, anwenden kann. Alles zum Bau beſtimmte Holz muß zur bequemſten Jahreszeit gefället, bewaldrechtet und getrennet oder geſchnitten, auch niemals anders als vollkommen trocken, zum Bau angewendet werden. Schwaches oder kleines Bauholz, tauget nicht zum Bau. Es hat noch zu wenig Kern oder Herz, und iſt folglich einem baldigen Verderb ausgeſetzt; zumalen des Herrn von Büffon Vorſchlag, das Holz auf dem Stamm abzuſchälen, und dem Splint dadurch die Dauerhaftigkeit zu geben, die das Herz oder der Kern zu haben pfleget, noch unter die unausgemachten, jedoch einer genauern Unterſuchung würdige Wahrheiten, gehöret, weil die gern zugeſtandene Härte die Dauerhaftigkeit nicht nothwendig in ſich ſchließet. Da wir alſo, zu Errichtung dauerhafter Gebäude, vor der Hand bey ſtarkem und herzigem Holz, ſo zu der vortheilhafteſten Jahreszeit gefället worden, ſtehen bleiben; ſo entſtehen ganz ungezwungen die Fragen: welche Jahreszeit zum

Holzfällen am ſchicklichſten, und welche Art das Holz zu ſchneiden, am vortheilhafteſten ſey?

Das Bauholz im rechten Wadel und in einem guten Zeichen fällen, lehren verſchiedene Forſtordnungen, ja gar die Calender, ohne ſich darüber beſtimmt auszudrücken. Der gemeine Mann, deſſen Erbtheil Unwiſſenheit und Vorurtheile ſind, bildet ſich ein, daß der Saft die Bäume im Herbſt gänzlich verlaſſe, in den Wurzeln und der Erde die Winterquartiere nehme, und im Frühlinge wiederum in den Baum ſchleiche, folglich dieſer Zeitpunct der rechte Wadel, und der Scorpion ein überaus glückliches Himmelszeichen dazu ſey.

Die Vernunft und Naturlehre hingegen behaupten: daß ſich der Saft im Winter verdicke, der Frühling aber ihn wiederum verdünne und in Bewegung ſetze. Die Scheidekünſtler endlich verſichern: daß der gehemmte Umlauf des verdickten Saftes, das Oel abſondere; und es ein Erfahrungsſatz ſey: daß ein Baum im Winter viel Oel, im Sommer aber dergleichen nur ſehr wenig liefere. Ohne dieſe Sätze weiter auszudehnen, und den Landwirth in unbekannte Felder zu führen, kann man ihm den Ungrund ſeiner Meinung handgreiflich machen. Jeder Bauer weiß, daß bey ſtarkem Froſt das Holz in ſtehenden Bäumen ſo hart wie Eiſen frieret, dergeſtalt daß die Aexte nicht darauf haften können. Da nun leicht zu begreifen, daß in einem Körper ohne Saft und Feuchtigkeiten, dergleichen nicht zu Eis werden können, wovon allenfalls das wohl gedorrte Holz zum Beweiſe dienet; ſo folget daraus: daß das ſtehende Holz auch im Winter Saft haben müſſe; und da alſo die Dauerhaftigkeit in der gänzlichen Abweſenheit des Saftes, vergebens zu ſuchen, ſo müſſen andere Urſachen vorhanden ſeyn, welche die Vorzüglichkeit des Winters zum Holzfällen beweiſen. Sie beſtehen in folgenden: die Oele ſind nicht ſo wie das Waſſer der Fäulnis ausgeſetzt. Der Baum hat im Winter mehr Oel

als wäſſerigte Feuchtigkeiten. Die kalte Luft hindert, daß dieſe Säfte nicht in Gährung kommen, und die Abweſenheit des Ungeziefers, bewahrt den Baum für ihren Beſuch. Im Frühling verhält es ſich umgekehrt: der Baum hat einen Ueberfluß an wäſſerigten Säften. Die warme Witterung ſetzet den ſtockenden Saft eines abgehauenen Baumes, in baldige Gährung. Der Geruch des gährenden Saftes reizet die empfindlichen Geruchsnerven des Ungeziefers. Es eilet nach ſeiner Wohnung, in welchen ihm ſein zarter Geruch Leckerbiſſen ankündiget. Die gute Mahlzeiten und die angenehme Jahreszeit, reizet zur Wolluſt; und dieſe Inſecten laſſen zur Dankbarkeit einen Samen zurück, der unſern Baum dem Verderb unterwirft. Da alſo die Gährung des wäſſerigten Saftes den Stich des Wurmes befördert, ſo würde im ganzen Jahr guter Wadel ſeyn, im Fall Mittel vorhanden, die Gährung zu verhindern, oder den Saft den Würmern unangenehm zu machen, oder ihnen den freyen Zutritt zu verwehren.

Dieſes Mittel, welches alle erforderliche Wirkung thut, ſehr einfach und gar nicht koſtbar iſt, befindet ſich in jedermanns Händen. Das Waſſer kann dieſe Wunder verrichten. Wenn man einen friſch abgehauenen Baum in Waſſer ſenket, ſo wird die Gährung aufgehalten und ihre Bewegung gehemmt, der Saft des denen Würmern angenehmen Geſchmacks beraubet, dem Ungeziefer ſelbſt aber, der Zugang beſchwerlich gemacht. Jedoch iſt es unnachläßig, dergleichen Holz, bald nachdem es gefället worden, dem Waſſer anzuvertrauen, um das Ungeziefer abzuhalten, auch Luft und Sonne zu verhindern, die ölichte Theile an der Oberfläche aufzulöſen, und dem Waſſer Eingang zu verſchaffen. Ferner muß dieſes Holz, nachdem es ein paar Monat im Waſſer gelegen, friſch bearbeitet, hiernächſt im heißen Sande oder vermittelſt des Rauches oder in einem luftigen, der Sonne aber nicht

ausgeſetzten Ort, wohl gedorret werden, ehe es zum Bau verwendet wird.

Vielleicht wird es manchem widerſprechend ſcheinen, daß man, wie bekannt, für dem im Waſſer gelegenen Brennholz warnet, hier aber das Waſſer, als ein die Dauerhaftigkeit beförderndes Mittel anpreiſt. Wir wollen das Widerſprechende entkräften. Gemeiniglich wird das zum Brennen beſtimmte Holz zu Scheiten geſpalten, in Klaftern geſetzet und nach einiger Zeit, wenn eine genugſame Menge vorhanden, an das Waſſer geſchaft, hineingeworfen, geflößet, aus dem Waſſer gezogen, aufgeſetzt und der Sonne das Abtrocknen derſelben überlaſſen. Da alſo bey dieſen Umſtänden, Luft und Sonne Zeit genug gehabt haben, die Oele des gedorrten, wenigſtens des gewelkten Holzes, auf der Oberfläche aufzulöſen und es von einem guten Theil ſeiner Säfte zu befreyen, mithin das Waſſer füglich hineindringen, folglich die Oele und Salze auflöſen und auswäſſern kann, ſo gilt auch hier das Sprichwort: die Umſtände verändern die Sache.

Mehrentheils wird das Holz mit der Hand oder auf Waſſermühlen geſchnitten. Das Holz mit der Hand ſchneiden zu laſſen, macht die Arbeit theuer; auf denen Waſſermühlen iſt es wohlfeiler; allein ſie ſind nicht immer zu unſern Dienſten, und man muß oft das Holz weit nach den Mühlen, und das geſchnittene noch weiter nach dem Bauplatz ſchaffen. Große Beſchwerlichkeiten für einen Neubauenden! Ein Fürſt, dem das Wohl ſeiner Unterthanen zu Herzen gehet, würde folglich dem Lande überhaupt, und den Förſter insbeſondere einen großen Nutzen ſchaffen, wenn er nach Verhältniß der Größe des Staats, einige holländiſche Schneidemühlen anlegte, um ſämtliches Bau- und Schifholz daſelbſt ſchneiden oder trennen zu laſſen. Eine ſolche Mühle wird ohngefähr zwiſchen drey und vier tauſend Thaler zu ſtehen konnen, ſie wird vom Winde beweget, und theilet die längſte Stücke Holz auf

einmal in ſo viel Stücke als begehret werden. Man kann zwölf und mehrere Sägen zugleich einſpannen, und Breter bis zu vier Linien ſtark, die ſo glatt als gehobelt ſind, mit dieſer Maſchiene ſchneiden, zugleich das Holzbeſchlagen erſparen, und die Schalen oder Schwarten, die von den Zimmerleuten nur zu Spänen gehauen werden, weit nützlicher anwenden. Dergleichen läßt man ſich auf mäßige Anhöhen, wo der Wind einen freyen Zug hat, anlegen; jedoch iſt das Ufer eines ſchifbaren Stromes die vortheilhafteſte Lage, die man einer ſolchen Maſchine geben kann, weil in dieſem Fall, das zu ſchneidende Holz bis an die Mühle mit geringen Koſten zu flößen, und das geſchnittene mit Schiffen, wenigſtens auf eine gewiſſe Weite wiederum abzuführen iſt. Die innerliche Struktur der Mühle iſt ſo beſchaffen, daß ſie ſelbſt die Klötze aus dem Waſſer oder vom Lande hinauf ziehet, in gefällige Stücke zerſchneidet, und die geſchnittene Stücke wieder herunter ſchaft. Zwey Mühlenpurſche regieren das ganze Werk. Dergleichen Mühlen verſchaffen dem Lande große Bequemlichkeit, erleichtern die Baukoſten, erſparen vieles Holz, und verſchaffen dem Beſitzer derſelben eine gar anſehnliche Verzinſung, des zu ihrer Erbauung angelegten Geldes. — Man mag indeſſen mit dergleichen Mühlen verſehen, oder zu den gewöhnlichen Sägemühlen, oder dem Handſchneiden ſeine Zuflucht zu nehmen genöthiget ſeyn; ſo bleibt es dennoch ein Grundſatz: ſämtliches Bauholz nach Beſchaffenheit des Endzwecks ein, zwey und mehreremale aufſchneiden, wohl trocken werden und nicht eher verarbeiten zu laſſen, bis es von allen Feuchtigkeiten befreyet iſt. Durch das faſt überall gewöhnliche Behauen des Bauholzes wird, wie ein jeder von ſelbſt leicht einſehen kann, ſehr vieles weit nützlicher zu gebrauchendes Holz verwüſtet und blos in die Späne und zu ſchlechten Brennholze gehauen. Wer alſo Gelegenheit hat, ſein Bauholz trennen oder ſchneiden zu laſſen, der wird es alsdenn weit

beſſer benutzen und ein anſehnliches an Baukoſten erſparen können.

Man kann das gewöhnliche Bauholz füglich in drey Claſſen theilen: ſtark Eichen von 16-17 Zoll ins Gevierte, 24 Fuß lang, dazu hat der Baum im Durchmeſſer 24 Zoll, ordinaire Eichen 12 Zoll ins Gevierte, 30 Fuß lang, Durchmeſſer 17 Zoll,
ſchwache Eichen 9 Zoll ins Gevierte, 36 Fuß lang, Durchmeſſer 13 Zoll,
ſtark Kiehnen 15 Zoll ins Gevierte, 48 Fuß lang, Durchmeſſer 21 Zoll,
ordinair Kiehnen 8 Zoll ins Gevierte, 40 Fuß lang, Durchmeſſer $11\frac{1}{2}$ Zoll.

Wenn dieſes Holz nach der beſtimmten Form ſoll behauen werden, ſo würde das Eichen:
1) ſtarkes Eichen 24 Zoll im Durchmeſſer, 20 Zoll hoch, 14 Zoll breit,
2) ordinair Eichen 17 Zoll im Durchmeſſer, 14 Zoll hoch, 10 Zoll breit.
3) ſchwaches Eichen 13 Zoll im Durchmeſſer, $10\frac{2}{3}$ Zoll hoch, $7\frac{2}{3}$ Zoll breit.

Kiehnen:
1) ſtarkes 21 Zoll im Durchmeſſer, $17\frac{1}{3}$ Zoll hoch, $12\frac{1}{4}$ Zoll breit,
2) mittel 17 Zoll im Durchmeſſer, 14 Zoll hoch, 10 Zoll breit,
3) ſchwach $11\frac{1}{2}$ Zoll im Durchmeſſer, $9\frac{1}{2}$ Zoll hoch, $6\frac{2}{3}$ Zoll breit.

Aus den ſtarken Eichen könnten füglich 4 Schwellen zu 7 Zoll breit und $9\frac{1}{2}$ Zoll hoch getrennt werden. Aus den Mitteleichen aber 2 Schwellen 10 Zoll breit 7 Zoll hoch. Die ſchwachen bleiben wie ſie ſind. Aus den ſtarken Kiehnen 6 Sparren oder ſchwache Säulen zu 6 Zoll hoch, $5\frac{1}{2}$ Zoll breit. Aus dem Mittelholze 4 Sparren 7 Zoll hoch, 5 Zoll breit, aus ſchwachen werden die Bal-

ken und Träger gemacht; und man läßt ſie hierzu 9 Zoll hoch, 6 Zoll breit, die ſtärkſten werden wieder zu Sparren getrennt, wenn ſie 10 Zoll hoch und 7 Zoll breit ſind, und 7 Zoll hoch, zu 5 Zoll Breite gemacht.

Das Säulholz wird gewöhnlich gleichſeitig behauen, und es verſteht ſich von ſelbſt, daß man aus dem 14 bis 15 Zoll ins Gevierte ſtarken Holze vier Säulen kann trennen laſſen; denn die überflüßige Stärke hilft zu nichts, wenn nur das Nothwendige nicht mangelt, und dieſes auf die beſte Art mit einander verbunden wird.

Da man bey jedem Hausbau vorzüglich auf die Erſparung der Baukoſten zu ſehen hat, wenn dieſelbe ohne Nachtheil der Vollkommenheit des Gebäudes geſchehen kann; ſo hat man bey dem Holzgebrauch nöthig auf folgende vier Stücke beſondere Rückſicht zu nehmen:

1) damit nicht zu ſtark Bauholz genommen werden darf, und doch feſte Gebäude erhalten werden, iſt die Berechnung der Feſtigkeit deſſelben nöthig.

2) Damit man durch das wenigſte Holz die größte Stärke erhalte, ſo iſt auf deſſen Form zu ſehen.

3) Daß es auf das Beſte mit einander verbunden werde, wie es zur Erhaltung feſter und lang dauerhafter Gebäude von dem wenigſten Holze nöthig iſt.

4) Daß man die vorzüglichſten Uebel des Holzes kennen lernt und Mittel weiß, wie dieſelben zu vermeiden, damit ſie nicht zum Nachtheil der Gebäude gereichen.

Von der Berechnung der Feſtigkeit des Holzes. Das Holz in einem Gebäude iſt theils ſtehend, theils liegend, letzteres liegt entweder ganz horizontal, oder es macht irgend einen Winkel mit dem Horizont.

Wenn eine Säule ganz ſenkrecht ſtehet, ſo kann ſie die mehreſte Laſt tragen, und unter denen ſtehenden trägt bey gleichen Grundflächen die runde mehr als die vierecktigte, letztere werden in der Baukunſt Pfeiler genannt.

Die geradeſtehenden Säulen, wenn ſie bis acht Zoll

ins Gevierte ſind, und nicht über 12 bis 16 Fuß hoch, können eine ganz außerordentliche Laſt tragen; ſo, daß wenn dieſelben nicht zu weit von einander entfernt ſind, und gehörig vor dem Biegen und Senken verwahrt werden, nicht leicht die Laſt eines mäßigen Daches für ſie zu ſchwer zu tragen iſt; doch müſſen die Säulen, wenn die Laſt vermehrt wird, auch verhältnißmäßig ſtärker werden. Da die runden Säulen mehr tragen, ſo wählet man ſie an Orte, wo ſie freyſtehend tragen und in keine Wand kommen, als zur Unterſtützung derer Balken und Träger in den Scheunen, Ställen und dergleichen; damit aber auch dieſe ſich nicht ſenken können, ſo müſſen ſie, ſo wohl mit einer guten Unterlage, als mit Verbindungshölzern oben verſehen werden.

Nach den Verſuchen des Herrn Belidors, der in dieſer Abſicht ſowohl die Grundſätze von dem Widerſtande der Balken als des Drucks der Gewölbe mit dem größten Fleiße hat zu erforſchen geſucht, ſollen die Balken nach folgender Tabelle tragen:

1) Ein Balken der 18 Zoll lang, 1 Zoll breit und 1 Zoll hoch iſt, trägt 600 Pfund.
2) Ein Balken der 36 Zoll lang, 1 Zoll breit und 1 Zoll hoch iſt, trägt 300 Pfund.
3) Ein Balken der 18 Zoll lang, 2 Zoll breit und 1 Zoll hoch iſt, trägt 1200 Pfund.
4) Ein Balken der 18 Zoll lang, 1 Zoll breit und 2 Zoll hoch iſt, trägt 2400 Pfund.
5) Ein Balken der 36 Zoll lang, 6 Zoll breit und 6 Zoll hoch iſt, trägt 64800 Pfund.
6) Ein Balken der 36 Zoll lang, 12 Zoll breit und 12 Zoll hoch iſt, trägt 43200 Pfund.

Worauf man bey Verbindung des Holzes zu ſehen. Das erſte bey einem hölzernen Gebäude ſind die Schwellen, auf dieſen ruhen die Säulen; damit dieſe deſto bequemer werden, das Dach oder die zweyte Etage zu tragen, ſo ver-

bindet man ſie durch die Oberplatte oder Rahmen, auf dieſe werden die Balken eingelaſſen, und dieſe tragen das Dach, wenn das Gebäude nur ein Stockwerk hoch iſt, ſonſt aber das zweyte Stockwerk und denn das Dach u. ſ. w.

Wenn der Druck nur immer ſenkrecht wirkte, ſo wären die Säulen zur Unterſtützung der Decke, der Balken und des Daches; aber da theils die Gebäude ſich ſenken, theils Stürme mit großer Kraft gegen die Seiten derſelben drücken; ſo iſt nöthig, daß man ſie auch dagegen verwahret, und alle Theile der Gebäude ſowohl in die Länge als Breite verbindet.

Hierzu dienen die Riegel, Sturm- und Strebebänder und dergleichen, die, nachdem ein Gebäude hoch und ſchwer iſt, mehr oder ſtärker müſſen angebracht werden.

In mittlern Gebäuden müſſen die Schwellen 9 bis 10 Zoll hoch und breit ſeyn. Die Säulen, wenn ſie kein Stockwerk mehr tragen und 8 bis 10 Zoll hoch ſind, 6 bis 7 Zoll ins Gevierte. Bey höhern Gebäuden oder wenn ſie mehrere Etagen tragen, 8 bis 10 Zoll. Schwellen und Säulen werden, wo es ſeyn kann, von eichenen oder recht fetten Kiehnenholze gemacht, das Uebrige kann Tannen ſeyn.

Zu 8 Fuß hoch werden die Säulen einmal verriegelt, zu 12 Fuß hoch kommen zwey Reihen Riegel, und zu 16 Fuß hoch drey Reihen.

Alle fünf und zwanzig bis dreyßig Fuß von einander, legt man ein Band oder Strebeſäule, ſowohl in die langen Seiten als in die Giebel derer Gebäude, die abwechſelnd nach entgegen geſetzten Richtungen ſchieben, doch iſt zu merken, daß die auf den Enden ſtehenden Bänder nach der Mitte des Gebäudes zu gerichtet ſeyn müſſen, die in der Mitte aber gegen die Giebel; ſo verurſacht dieſe Verbindung, daß das Gebäude ſich nach keiner Seite ſenken kann.

Die Säulen ſetzt man nicht gern über 6 Fuß weit von einander, denn ſonſt bekommt der darüber befindliche Rahmen, welcher das Dach und die Balken trägt, nicht Unterſtützung genug; denn je öfter ein ſolcher Balken oder Rahm unterſtützt wird, deſtomehr wird die Laſt getheilt, und je weniger kann dieſelbe auf die Balken wirken, weil die Stützen die Laſt auf ſich nehmen.

Ehedeſſen machte man die Balken 1 Fuß und zuweilen noch ſtärker, und legte faſt Balken an Balken, aber damals hatte man nicht Urſach ſo auf die Holzerſparung zu denken, als bey dem jetzigen faſt allgemein überhand nehmenden Holzmangel; es kann daher genug ſeyn, wenn in einem mittelmäßigen Gebäude, wie auf dem Lande ſind, die Balken und Sparren 3 bis 4 Fuß weit von einander gelegt werden, einige Zoll mehr oder weniger, um eine Scheidewand oder dergleichen zu treffen, ſchadet dem Ganzen nichts. Der Rahm muß 9 Zoll hoch, und 6 bis 7 Zoll breit ſeyn.

Wo die Balken in einem 30 bis 40 Fuß tiefen Hauſe nicht durch Scheidewände unterſtützt werden, da zieht man einen Balken der Länge nach darunter, der durch einige Säulen unterſtützt wird, dieſen Balken nennt man Träger und dieſer iſt 10 Zoll hoch und 7 Zoll breit. Die Säulen die ihn tragen, werden etwa 10 bis 15 Fuß weit auseinander geſetzt, die nach Befinden 4 bis 6 Fuß lang ſind, um eine kurze Schwelle unterlegen zu können, oben aber verbindet man dieſe Säulen theils durch einen Zapfen mit dem Träger, theils durch einige Bänder mit den Balken und Träger, damit ſich weder die Säulen biegen, noch die Balken nachſchieben können.

Wenn die Gebäude groß und breit ſind, und der Zierlichkeit wegen keine Träger verſtatten, wie die Kirchen und dergleichen, ſo werden oben im Dache Henge- oder Sprengwerke angelegt.

Da die Scheidewände nicht ſowohl zur Tragung des Bodens und Daches, als zur Abtheilung derer Zimmer dienen ſollen, ſo brauchen ſie auch nicht ſo ſtark als die erſten zu ſeyn, ausgenommen die Stubenwände werden 6 Zoll ſtark gemacht, die andern Scheidewände aber entweder nur 3 Zoll ſtark gemacht, oder auch von Bretern zuſammen geſpündet, die Träger aber, ſo in dieſelben zu ſtehen kommen, müſſen die nöthige Stärke haben.

Das Dach iſt ein Hauptheil eines Gebäudes, der daſſelbe nicht nur gegen die Witterung und Feuersgefahren in Sicherheit ſetzen ſoll; ſondern es ſoll auch nach einer guten Anlage brauchbare und bequeme Vorrathsböden verſchaffen.

Jedes Dach beſtehet:

1) aus dem Gerüſte und Sparrwerke und

2) aus der Eindeckung oder Bedachung.

Das Gerüſte kann auf ſehr vielerley Arten und in verſchiedenen Geſtalten eingerichtet ſeyn. Die Bedachung aber wird wie ſchon oben gemeldet worden, aus verſchiedenen Materialien gemacht.

Da das Gerüſte die Eindeckung tragen ſoll, ſo muß es nicht nur die hierzu nöthige Stärke und Feſtigkeit, ſondern auch die beſte Form und Verbindung haben. Es wird die nähere Einrichtung der Eindeckung angezeigt, beſonders aber auf die Dacharten geſehen werden, die vor das Land brauchbar ſind, und gute Bodens geben; denn durch ein flaches Dach regnet es, und durch die ſteilen werden die Gebäude beſchweret.

Die deutſchen Dächer bleiben die vorzüglichſten und es wird hier gezeigt werden, wie ſie bequemer, einfacher und wohlfeiler einzurichten, als ſie jetzt ſind, und deswegen die Verbindung und Theile derſelben, nebſt der Stärke des Holzes durchgegangen werden.

Die Sparren ruhen auf denen Deckbalken über der Mitte der Seitenwände oder Mauern des Hauſes, ſie werden hier an 3 Zoll tief und $1\frac{1}{2}$ Zoll breit eingezapft.

Die Länge der Sparren iſt bey den deutſchen Dächern $\frac{3}{4}$ der Hausbreite; die Stärke hängt von der Schwere der Eindeckung, von der Breite des Hauſes, von der Entfernung derſelben von einander, und von ihrer geringeren oder größeren Unterſtützung ab; dieſe Unterſtütznng wird die Dachverbindung in die Breite des Daches genannt.

Iſt alſo ein Haus 30 Fuß breit, ſo hat es nicht ſolche ſtarke Sparren nöthig als wenn es 40 Fuß breit iſt. Ferner drückt die Eindeckung weit weniger, wenn die Balken und Sparren nahe liegen, oder wenn die Laſt unter viele tragende Theile vertheilet iſt, als wenn ſie nur von wenigen, die weit von einander angebracht ſind, getragen wird; denn der Hebelsarm der Laſt iſt nicht ſo lang, und alſo kann ſie auch nicht ſo ſtark drücken. Es iſt daher ein wirklicher Vortheil wenn man die Sparren nicht weit legt, aber ihnen nur die gehörige Stärke giebt, als ſie außerordentlich ſtark zu machen, und ſehr weit von einander zu entfernen; dieſelben aber gar zu ſchwach zu machen, um ſie nur recht nahe legen zu können, würde auch ſchädlich ſeyn. Es ſcheint daher nach angeſtellter Berechnung zu einem Hauſe von 40 Fuß breit zu 4 Fuß Sparrnweite, zu 30 Fuß Länge mittelmäßiger Eindeckung und guter Dachverbindung, die Sparren nach der vortheilhafteſten Form zu 7 bis 8 Zoll Höhe, und 5 Zoll Breite behauen, ſtark genug zu ſeyn. Gegen die Spitze werden ſie immer etwas ſchwächer, theils weil es die Bäume ſelbſt ſind, theils weil die Sparren oben nicht ſo ſtark wie unten zu tragen haben.

Die Dachverbindungen oder Unterſtützung in die Breite ſind:

1) Kehlbalken, werden bey mäßigen Dächern in die Mitte der Höhe des Daches von einem Sparrn zum andern gezogen, und an beyden Enden eingezapft, ſie verhüten das Senken und Biegen der Sparren.

2) Bey großen Dächern, Hahnbalken oder kleine Kehlbalken, die, wenn die erſten unter der Mitte des Daches liegen, dieſe obere Hälfte der Sparren vor dem Biegen ſichern.

Dachſtühle ſind ſtehende und liegende, der ſtehende hat folgende Theile.

1) den Stuhlrahmen, der unmittelbar unter denen Kehlbalken iſt, und dieſelben unterſtützt; zugleich das Umfallen der Sparren verhindert, und zur Unterſtützung in die Länge des Daches dient.

2) Die Stuhlſchwelle liegt ſenkrecht unter den Rahmen und dient denen Stuhlſäulen zum Fuß, vertheilt auch zugleich den Druck der Säulen auf alle Balken gemeinſchaftlich.

3) Die Stuhlſäule trägt den Rahmen und verhindert dadurch alles Senken des Dachs.

4) Stuhlbänder verknüpfen die Säulen mit den Rahmen und Kehlbalken, und verhindern das Senken oder Schieben des Dachs.

Der liegende Dachſtuhl beſtehet aus folgenden:

1) der Stuhlrahm,
2) die Stuhlſchwelle,
3) Stuhlſäule,
4) Stuhlbänder.

Die Spannriegel, welche noch unter den Kehlbalken ruhen, können ſo wie die Stuhlriegel und Kreuzbänder erſpart werden, weil der Stuhlrahm die Stelle derſelben vertritt.

Bindeſparren ſind die, mit welchen ein Dachſtuhl verbunden iſt, die andern nennt man Leerſparrn. Ein Dach, das nicht ſchwer iſt, kann alle vier oder fünf Sparrn einen Bindeſparrn haben. Die Sparrn läßt man

in die Rahmen ein wenig ein, ſo daß der Rahm die Stelle der Kehlbalken mit vertritt, außer in die Bindeſparrn macht man Kehlbalken, welche das Sinken und Biegen der Rahmen verhindern.

Auf eben dieſe Art kann man in Scheunen, wo die Balken nicht zum Tragen der Decken nothwendig ſind, auch die Balken worauf nicht Stühle ſtehen, weglaſſen, damit aber doch die Sparrn auf die Balken können eingezapft werden, ſo macht man kleine Stichbalken, die in einen Rahmen gefaßt werden.

Wegen Erſparung der Koſten iſt der ſtehende dem liegenden Dachſtuhle vorzuziehen, auch wegen der Feſtigkeit.

Die Dachverbindungen in die Länge des Gebäudes ſind:

1) Kreuze,
2) Windlatten,
3) Windriſpen.

1) Die Kreuze werden zwiſchen die Sparrn gelegt.

2) Die Windlatten aber ſollen wie jene das Schieben derer Sparren verhindern; da dieſe nun aber den meiſten Druck vom Winde auszuſtehen haben, ſo werden ſie zwiſchen die Dachſtühle angebracht, und in die Mitte des Daches auf den Stuhlrahmen eingelegt und an den Giebeln erhoben, die Sparrn werden halb in die Windlatte eingelaſſen, und durch hölzerne Nägel daran befeſtigt; auf dieſe Art wird alles Schieben und Senken der Sparren verhindert.

3) Die Windriſpe iſt nichts anders, als ein ſtehender Dachſtuhl in der Länge des Daches, der mitten in dem Boden ſtehet.

Hierdurch wird mit weit weniger Holz alle die Feſtigkeit verbunden, die ſonſt durch Kreuze und andere häufige Dachverbindungen erhalten wird.

Die Windlatten ſind das einzige, was bey dieſen Dachverbindungen nöthig iſt, alles übrige verurſacht nur Koſten und hilft nichts.

Die Stärke der Dachhölzer iſt zu Gebäuden von 35 bis 40 Fuß tief, folgende:

1) der Stuhlrahmen	9 Zoll hoch,	5 bis 6 Zoll breit,	
2) der Kehlbalken	10 „	5	„
3) der Träger	9 „	5	„
4) die Schwelle	9 „	5	„
5) die Säule	6 „	6	„
6) die Sparrn	7 bis 8 „	5	„
7) die Bänder	6 „	5	„

Wenn das Gebäude errichtet iſt, ſo muß es auch ein Dach oder Eindeckung erhalten. Oben ſind bereits die gewöhnlichſten Materialien die Dächer zu decken angezeigt worden; allein es iſt nicht hinreichend, den Landwirth mit den beſten Dächern bekannt zu machen; ſein Geldvorrath erlaubet nicht allemal die dauerhafteſten Dächer zu erwählen. Er greift daher gern zu den wohlfeilſten, mithin muß man auf ſolche Dächer bedacht ſeyn, die das Wohlfeile mit dem Dauerhaften verbinden. Und dieſes ſind zuverläßig die aus Stroh und Rohr verfertigten, oder noch beſſer, die von Lehmſchindeln bereiteten Dächer. Hier ſoll zu beyden Deckungsarten Anweiſung gegeben werden, weil ſolche gar wenig bekannt, oder doch nicht gehörig damit zu Werke gegangen wird.

Wenn Stroh und Rohr um einen billigen Preiß zu haben ſind, ſo nehme man zwey Theile Stroh und einen Theil Rohr, laſſe das Rohr über das Stroh decken und verwahre die Förſte mit einer Reihe Hohlziegel und fünf Reihen Dachziegeln auf jeder Seite, ſo wird ein ſolches Dach in den Förſten nicht durchregnen, noch vom Wind und Vögeln, ſo wie die Strohdächer beſchädiget werden, und wenn es tüchtig gearbeitet, und vierzehn bis funfzehn

Zolle hoch gedeckt, auch nicht über zehen Zolle weit gelattet iſt, über funfzig Jahre in guten Zuſtand bleiben.

Möchte dergleichen Dach noch zu theuer, oder das Rohr nicht wohl zu bekommen ſeyn, ſo decke man mit Lehmſchindeln. Dieſe geben ein gutes feſtes Dach, das Feuer kann daran ſo leicht nicht haften, und das Dach ſelbſt giebt, wenn es unbrauchbar wird, den vortreflichſten Dünger, auch gute Salpetererde. Es wird zu dergleichen Lehmſchindeldach, Lehm und langes wohl ausgeſchütteltes Rockenſtroh erfordert. Der Lehm muß wie bey den Ziegelbrennereyen eingeſumpfet, geknetet, auch von Steinen und kleinen Wurzeln befreyet werden. Wenn er ſich in dieſen Umſtänden befindet, leget man eine hölzerne Forme von gefälliger Länge und Breite, doch mit Leiſten verſehen, auf einen Tiſch; in dieſe Forme wird das Stroh, etwa einen guten Zoll dick, gethan, die obere Seite einen Zoll hoch mit naſſen Lehm dergeſtalt bedecket, daß das untere Ende des Strohes eine Hand breit frey bleibt. Die Lehmſchindel iſt nunmehro in der Form umzukehren, und die andere Seite ebenfalls mit Lehm eines Zolles dick zu beſtreichen. Am Kopf oder denen Ohrenden, wird ein runder Stock um das obere Ende der Lehmſchindel herum gelegt, damit ſie hiernächſt mit dieſer Krümmung auf die Latten gehangen werden können. Endlich läßt man dieſe Schindeln an der Luft, in einem bedeckten Schoppen trocknen und auf die Latten hängen. Das Decken ſelbſt bedarf keiner andern Vorſichten, als die Lehmſchindeln ſo zu legen, daß eine über die andere, allezeit ein bis zwey Zoll überſtehe, und die Fugen mit naſſen Lehm wohl beſtrichen werden. Uebrigens wird der Forſt mit naſſem Lehm, welcher mit kurzgehackten Stroh vermenget und wohl geknetet worden, drey Zolle hoch beleget, und demſelben eine gewiſſe Rundung, ſo wie etwa die Hohlziegel haben, gegeben. In dieſem Lehm werden kurze Strohwiſche, die mit den Stammenden einige Zoll

herfürragen, eingedruckt, und dieſes Stroh abermals mit Lehm bedecket und glatt gemacht. Ein ſolches feuerfeſtes, trocken und warmhaltendes Dach kann auf ein Gebäude von vierzig Schuhen lang und zwanzig Schuhen breit, ohngefähr ſechs bis acht Thaler koſten; es dauert wenigſtens zwanzig Jahre, und der mit dem allgemeinen ſauren Salze geſchwängerte Lehm, bietet eine Salpetererde dar, die wenigſtens ein vortrefliches Düngmittel iſt.

Durch Ziegeldächer, wenn ſie auf Gebäuden liegen wo Futter befindlich iſt, wird öfters viel Schaden am Futter angerichtet; wenn dieſe Dächer nicht außerordentlich gut gemacht ſind, und das Schneegeſtöber im Winter durchkommen kann, oder wenn die über den Ställen befindlichen Decken nicht gehörig gemacht worden: ſo macht im Winter die Kälte von außen und der inwendige Dunſt und Broden vom Vieh das Dach ganz weiß, wie vom Reif überzogen. So wie es alsdenn anfängt gelinde zu werden, ſo wird der angefrorne Dunſt zu lauter Waſſer, das ganze Ziegeldach wird inwendig naß, die Näſſe fällt auf das Futter, und vieles davon wird für das Vieh unbrauchbar gemacht, oder es wird der Geſundheit des Viehes nachtheilig; denn das Vieh wird von dergleichen dumpfig gewordenen, oder verdorbenen Futter matt, oder bekommt den Durchfall und crepirt wohl gar daran. Um nun dergleichen Nachtheil zu verhüten, ſo iſt es nothwendig, daß man des Futters wegen auf Böden unter Ziegeldächern 1) die Vorſicht brauche, über die Ställe einen Eſtrich von Lehm machen zu laſſen, weil der Dampf von dem Viehe durch eine dergleichen Eſtrichdecke, nicht wie durch die Bretdecken hindurch kommen kann; 2) ſoll das Futter auf die Mitte des Bodens gelegt, und an den Seiten des Dachs ſo viel Raum gelaſſen werden, daß man bequem um das Futter herum gehen kann. Es verſteht ſich übrigens von ſelbſt, daß wenn man in ſeinen Gebäuden anderwärts Platz zum Viehfutter habe, daß

man dieſes nicht über die Ställe lege, welche nicht gut verwahrt ſind, weil es auch außer den bereits angezeigten Unbequemlichkeiten noch dieſe hat, daß das Geſinde, wenn das Futter ſo nahe iſt, ſehr unwirthſchaftlich damit umgehet und oftmals mehr ruinirt, als was das Vieh zu freſſen bekommt.

Schindeldächer ſind nicht nur die allerſchlechteſten, ſondern auch die theuerſten Dächer, beſonders wenn die Schindeln nur von Fichten und unkernichten Holze gemacht werden. Man berechne nur was das ſchöne Holz koſtet, welches zu den Schindeln genommen werden muß (denn hierzu muß das allerbeſte, welches gerade ſpaltet ausgeſucht werden), und wie viele der ſchönſten Bäume, die im beſten Wachsthume ſtehen und die in der Folge die ſchönſten Brethölzer abgegeben hätten, werden nicht auf dieſe Weiſe ruinirt. Was beträgt nicht das Schindelmacherlohn, die Menge Nägel, und endlich daß Aufdecken derſelben. Wenn man alles dieſes in Erwägung zieht und berechnet, ſo wird man finden, daß Schindeldächer nicht nur viel Gelegenheit zur Verwüſtung des Holzes geben, ſondern über dieſes noch weit theurer als Stroh- oder Rohrdächer zu ſtehen kommen, kaum halb ſo lange liegen und in Feuersgefahr ebenfalls äußerſt gefährlich ſind. Ueber alles dieſes ſind und bleiben die Schindeldächer die liederlichſten unter allen Dächern, weil ſie weder Regen noch Schnee gehörig abhalten; denn man darf nur im Sommer bey trockener Witterung und Sonnenſchein unter ein dergleichen neues Dach treten, ſo wird man überall eine Menge Spalten gewahr werden, wo die Sonne hindurch ſcheinen kann. Kömmt nun ein Gewitter oder ſonſt ſtarker Regen, ſo läuft es allenthalben hindurch und die Näſſe verdirbt nicht nur die auf dem Boden befindliche Fütterung, ſondern endlich das Gebäude ſelbſt. Auf gleiche Weiſe geſchiehet es im Winter; der Schnee kommt aller Orten ſo häufig hindurch, daß öfters auf den Boden ſo

viel Schnee als außerhalb auf dem Dache zu ſehen iſt, und hat man ſich endlich zehn bis zwölf Jahr mit einem ſolchen Schindeldache geplaget, ſo iſt man genöthiget wiederum ein neues mit vielen Koſten auflegen zu laſſen.

An enger Lattung der Dächer iſt auch vieles gelegen, ſie mögen mit Ziegeln, Stroh, Rohr oder Schindeln gedeckt werden. Zu einem Ziegeldache ſoll 8 Zoll und auf den Kapfenſtern nur 7 Zoll gelattet werden. Zu einem Stroh- oder Rohrdache darf nicht weiter als 10 bis 12 Zoll gelattet, und ordentliche Schoben müſſen jederzeit vier Schuh lang gemacht werden, ſie mögen aus Stroh oder ſonſt etwas beſtehen; zu einem Schindeldache wird 1½ Schuh weit gelattet. Viele Bauende glauben etwas zu erſparen, wenn ſie einige tauſend Dachziegel weniger dürfen aufhängen laſſen, daher laſſen ſie 9 bis 10 Zoll auch wohl noch weiter auflegen; allein anſtatt etwas zu erſparen, ſo macht man ſich zehnfachen Schaden dadurch; denn es werden bald Löcher, es ſchneiet und regnet überall hinein, es verdirbt nicht nur alles was unter ſolchen Dächern befindlich iſt, ſondern Sparren, Balken, Mauerlatten, Rahmen ꝛc. fangen in kurzen an zu faulen, und ein oftmals ganz neues Gebäude wird in einigen Jahren wandelbar, und muß bald reparirt werden. Bey Ziegeldächern muß unter jede Fuge ein Dachſpan untergelegt werden, und dieſe Dachſpäne müſſen von guten kernichten Holze ſeyn, auch wohl ausgeſucht und keine mit Riſſen oder Harzadern verbraucht werden, weil ſonſt die Näſſe hindurch dringt, und das Dach in kurzen wandelbar macht. Ziegeldach ſoll in Kalk gelegt und alles gut verwahrt werden, damit der Schnee nicht eindringen könne. Wenn Ziegeldecker oder Maurer Dachziegel nach Gedinge aufdekken, ſo iſt es gebräuchlich, für 1000 Stück zehn auch wohl zwölf Groſchen zu bezahlen.

Manche haben auch im Gebrauch ihre Dachziegel in Moos oder Quecken legen zu laſſen. Wenn die Ziegeldek-

ker oder Maurer hiermit gehörig umzugehen wiſſen, auch Fleiß anlegen, das Moos oder die Quecken grüne ſind, und dieſe Arbeit im Herbſte geſchiehet, wo feuchte Wittkrung darauf erfolget, damit das Moos oder die Quecken gleichſam grünen können, ſo geräth ein dergleichen Dach oftmals ſehr gut, und iſt der Kalkeindeckung noch vorzuziehen.

Von der Form oder Figur eines Gebäudes iſt zu merken: daß man bey der Anlage eines Wohnhauſes oder ſonſtigen Gebäudes darauf zu ſehen habe, daß daſſelbe die Figur eines Vierecks mache, weil keine andere eine ſo gute Eintheilung geſtattet als dieſe. Unter den Vierecken iſt aber das gleichſeitige rechtwinkliche, was man Quadrat nennet, das, welches die kleinſten Seiten hat, und alſo die wenigſten Einfaſſungen erfordert.

Z. B. wenn man einen Raum von 1600 Quadratfuß einzuſchließen hätte; ſo iſt jede Seite 40 Fuß lang, folglich alle vier Seiten zuſammen 160 Quadratfuß. — Geſetzt aber, dieſer nämliche Raum ſollte von einem langen Viereck eingeſchloſſen werden, deſſen Breite nur 10 Fuß iſt, ſo wird daſſelbe 160 Fuß lang ſeyn müſſen, und alle vier Seiten betragen zuſammen 340 Fuß, alſo mehr als noch einmal ſo viel. Dieſes nimmt allmählig ab, je mehr ſich das Gebäude dem Quadrat nähert, und eben ſo nimmt es zu, je mehr ſich die Form von einem Quadrat entfernt oder in die Länge gezogen wird.

Da nun die kürzeſten Einfaſſungsmauern oder Wände die wenigſten Koſten erfordern, ſo muß man ein Gebäude, wenn es ohne Nachtheil der übrigen Eigenſchaften geſchehen kann, ſo viel möglich in die Form eines Quadrats zu ziehen ſuchen; denn die Bedeckungskoſten ſind bey gleichen Quadratflächen einerley, wenn die Schiefe der Dächer gleich bleibt.

Der Feſtigkeit iſt ein ſo geformtes Gebäude auch nicht zuwider, in ſo fern es nicht gar zu tief wird, denn auf

dieſen Fall ſind ſehr lange und ſtarke Balken und zu koſtbare Dachverbindungen nöthig. Zu Landgebäuden iſt vierzig Fuß die anſehnlichſte Tiefe. Die Breite geſtattet zugleich eine bequeme Eintheilung und helle Zimmer, ohne zu große Fenſter. Bey großen anſehnlichen Gebäuden kann man bis funfzig Fuß gehen. Die Anordnung wird auch durch dieſe Form nicht gehindert, ſondern eher befördert.

Der Bodenraum, worauf bey Landgebäuden allerdings ſehr vieles ankommt, wird auch bey tiefen Gebäuden ſehr anſehnlich vergrößert. Denn auf ein Quadrat von vierzig Fuß zur Seite, deſſen Dach zwanzig Fuß hoch iſt, ſchließt das Dach 16000 Cubicfuß Raum ein. Iſt es aber im zweyten Fall nur zehn Fuß breit und 160 Fuß lang, ſo iſt der Dachraum 4000 Cubicfuß, folglich nur der vierte Theil des erſtern. Hieraus iſt alſo zu erſehen, daß es allezeit vortheilhafter ſey, wenn man die Gebäude ſo einzurichten ſucht, daß ſie ſich ſo viel möglich der Form eines Quadrats nähern, und dieſelben nicht gar zu ſchmal und lang mache.

Vom Zuſammenziehen der Gebäude, oder mehrere Gebäude in eins zuſammen zu bringen. Es iſt allezeit vortheilhafter, wenn mehrere Gebäude in eins zuſammen gezogen werden, weil dabey nicht nur viel Baukoſten erſpart werden, ſondern man kann alsdenn auch bey wenigern Gebäuden dem Gehöfte ſelbſt, eher eine regelmäßige Form geben, als wenn man viele Gebäude von unregelmäßiger Größe aufführt. — Die dabey erſparten Koſten ſind nicht unbedeutend; denn wenn man z. B. zwey Gebäude in eins zuſammen zieht, ſo hat man zu ihrer Abſonderung weiter nichts nöthig, als eine bis unter das Dach aufgeführte Scheidewand und zwey Giebel werden alſo erſpart. Dieſer Vortheil iſt ſchon beträchtlich, mithin muß man, ſo oft es ohne Nach-

theil des übrigen geſchehen kann, immer darauf Bedacht nehmen, mehrere Gebäude in eins zuſammen zu ziehen.

Maurer und Zimmerleute haben bey Anlegung vieler Gebäude mehrern Gewinnſt, und ſie zeigen daher dem Bauherrn die wohlfeilſte und beſte Bauart nicht, oder gar oft wiſſen ſie dieſe auch ſelbſt nicht, ja ſie widerrathen wohl gar das Nützliche, weil es gegen ihren eigenen Vortheil iſt.

Zum Beyſpiel, wenn zu einem Bauergehöfte 1884 Quadratfuß, und zu den Ställen 2556 Quadratfuß nothwendig wären, ſo macht der Bauer oder ſein Baumeiſter mehrentheils drey Gebäude, nämlich ein Haus von dreyßig Fuß tief und drey und ſechzig Fuß lang, und zwey Ställe, jeden zwanzig Fuß tief und vier und ſechzig Fuß lang. —

Wider das Zuſammenziehen der Wohngebäude und Ställe führt man zwar nicht ohne Grund an: daß wenn einmal in dem Wohngebäude Feuer auskömmt, Ställe und alles mit verbrennen müſſe, wenn ſie zuſammen gebauet ſind, allein dagegen ſind auch folgende Stücke zu bemerken:

1) Auch bey mehrern einzelnen Gebäuden, die, wie ſolches der Fall größtentheils iſt, zu nahe zuſammen gebauet ſind, iſt an keine Rettung zu denken, wenn erſt eins brennt; da die Quergebäude zugleich die gegenüberſtehenden mit entzünden, ſo ſind nicht nur Ställe, ſondern auch Scheunen und alles verloren. Dieſe entzünden alsdenn der nahe anſtehenden Nachbarn ihre Gehöfte, und ſo geht ein ganzes Dorf verlohren und alle Rettungsmittel ſind vergebens, weil man ſie nicht anbrigen kann. Ja man hat Beyſpiele, daß Feuerſpritzen, welche in ſo enge Zwiſchenräume gebracht worden, bey überhand nehmender Gluth mit verbrennen mußten.

2) Es iſt alſo vortheilhafter, auf kleinen Bauerhöfen nur ein oder zwey Gebäude anzulegen, weil man

an dieſe weit eher von allen Seiten zum Löſchen kommen kann.

3) Auch nur zwey Gebäude müſſen nicht mit den Giebeln zuſammenſtoßen, ſondern in einiger Entfernung von einander ſtehen.

4) Dieſe Gebäude können aber auch innen- und äußerlich ſo feuerſicher als möglich gemacht werden, und alle Theile die es nicht ſind, müſſen vor dem Feuer verwahrt und davon entfernt werden.

5) Auch das Beyſpiel der weſtphäliſchen Gebäude lehrt, daß ohne Feuersgefahr, zur großen Bequemlichkeit, alles in eins kann gebracht werden.

Ob es vortheilhafter ſey, die Gebäude der Landleute ein oder zwey Geſchoß hoch zu bauen? Die Holländer, welche in Abſicht der feſten Bauart zum Muſter aufgeſtellt zu werden verdienen, geben uns die beſten Beyſpiele; denn alle ihre Landgebäude und Mühlen ſind nur ein Stockwerk hoch.

Der Landmann hat ſeine mehreſten Geſchäfte im Hofe, Ställen, Scheunen ꝛc. und nur zuweilen hat er wegen des Futters auf dem Boden zu thun, folglich würde es ſehr unbequem ſeyn, wenn er oben wohnen und er ſamt ſeinem Geſinde beſtändig Treppen ſteigen ſollte.

Ferner würde er beym Bau ſeines Wohngebäudes in mehrere Koſten verſetzt werden, weil hohe Gebäude von Winden und der Witterung mehr leiden, als niedrige, und daher auch einen ſtärkern Grund und feſtere Mauern haben müſſen; und da man auf dem Lande nicht ſo wie in den Städten Mangel an Raum leidet, mithin ſich hierauf nicht einſchränken darf, ſo iſt es aus dieſen angezeigten nicht unwichtigen Urſachen allezeit beſſer, wenn Bauernwohnungen nicht höher als ein Geſchoß hoch angelegt werden. —

Bey Anlegung neuer Gebäude hat ein Landmann wegen Einrichtung derſelben annoch folgende Regeln zu bemerken:

An Gebäuden hat ein mäßiger Bauer nöthig:

1) Ein Wohngebäude.

2) Verſchiedene Ställe für ſein Vieh von verſchiedener Art.

3) Eine Scheune und

4) einen Wagenſchuppen.

Alle dieſe Gebäude müſſen bequem und ſo angelegt werden, wie es ihr Gebrauch wozu ſie beſtimmt ſind, erfordert.

In dem Wohnhauſe muß man die nöthigen Bequemlichkeiten nicht vermiſſen, und dieſe beſtehen in folgenden:

1) Braucht der Bauer für ſich, ſeine Familie und Geſinde eine geräumige Stube.

2) Eine Schlafkammer für den Bauer, ſeine Frau und ein paar kleine Kinder.

3) Eine Schlafkammer für die Mägde und großen Kinder des Bauren weiblichen Geſchlechts.

4) Eine Milchkammer, damit die Milch nicht wie bey den mehreſten Landleuten gewöhnlich in die Stube zum Aufrahmen geſetzt werden darf, weil dieſes Verfahren nicht zu billigen und wider gute Ordnung und die ſo nöthige Reinlichkeit beym Milchweſen iſt.

5) Einen, wo möglich, zwey Keller, als einen Milchkeller im Sommer, und einen andern zur Aufbewahrung des Fleiſches, Getränkes u. d. m. Legt man aber nur einen Keller an, ſo muß dieſer geräumlich genug und mit Abtheilungen verſehen werden.

6) Iſt eine geräumige Küche und Speiſekammer nothwendig.

7) Der Hausflur muß nicht weniger groß genug und helle ſeyn, weil derſelbe im Sommer häufig zu mancherley Verrichtungen gebraucht wird.

8) In einer gut eingerichteten Wirthſchaft erfordert es nicht nur die Bequemlichkeit, ſondern auch die Reinlichkeit, ja ſelbſt der Nutzen des Hauswirths, daß ſowohl in- als außerhalb dem Wohngebäude an ſchicklichen Plätzen Abtritte, und unter denſelben ausgemauerte Gruben angebracht werden, um den in der Wirthſchaft ſo nöthigen Dünger ſammlen zu können.

Alle die vorangezeigten Behältniſſe müſſen aber auch genugſam erleuchtet und ſo angelegt ſeyn, daß nichts den bequemen Gebrauch derſelben hindert; folglich müſſen diejenigen Behältniſſe neben einander gelegt werden, deren Gebrauch dieſe Verbindung erfordert.

Von den Ställen. Bey Anlegung der Ställe kommt es 1) auf die Anzahl des Viehes an, weil daraus und aus dem für jedes Stück Vieh erforderlichen Raum die Größe des Gebäudes beſtimmt werden muß.

2) Auf die verſchiedenen Arten woraus der Viehſtand beſteht, weil jede Viehart einen eigenen Stall, und jeder dieſer Ställe wiederum eine beſondere von den andern unterſchiedene Einrichtung verlangt.

3) Auf eine bequeme Stellung der Kühe in Abſicht des Fütterns, des Ausmiſtens und der übrigen im Stalle vorzunehmenden Verrichtungen.

Die vortheilhafteſte und bequemſte Einrichtung eines Rindviehſtalles iſt wohl dieſe:

1) Wird das Rindvieh in zwo Reihen mit den Köpfen gegen einander geſtellt, ſo, daß dazwiſchen noch ein Futtergang durchgeht, aus welchem dem Viehe ſein Futter bequem vorgetheilt werden kann.

2) Müſſen für die verſchiedenen Sorten, woraus der Rindviehſtand beſteht, auch verſchiedene Abtheilungen gemacht werden, ſo, daß eine jede Sorte ſeinen eigenen Stand erhält.

3) Hinter den Viehſtänden müſſen Kanäle angelegt werden, in welchen die Jauche ſich ſammlen, und aus

dem Stalle in hierzu angelegte Gruben abfließen und zur Düngung der Gärten oder Felder angewendet werden kann. Um den Abfluß der Jauche mehr zu befördern, wird das Pflaſter der Stände nach der Krippe zu, ohngefähr 4 Zoll höher als am hintern Ende angelegt.

4) Gehört in einen dergleichen Stall eine Futterkammer.

5) Hat man in der Nähe des Stalles keine Viehtränke, und mangelt es auch an Röhrwaſſer, ſo muß ein Brunnen angelegt werden, um theils das Vieh haußen in einem hierzu angebrachten Troge tränken zu können, theils damit man das Waſſer auch vermittelſt angebrachter Gerinne in den Stall leiten, und dadurch viele Zeit, welche ſonſt auf das Waſſertragen verwendet werden müßte, erſparen könne.

Baumgarten, iſt ein mit verſchiedenen Fruchtbäumen beſetzter und mit Mauern oder Zäunen umgebener Platz. Die beſte Lage eines ſolchen Gartens iſt, wenn er gegen Morgen und Mittag frey iſt, genugſame Luft und Sonne hat, und wo möglich gegen Abend und Mitternacht etwas beſchützt iſt, damit die daher kommenden kalten Winde den Obſtbäumen nicht ſo viel Schaden zufügen können; doch muß man oft die Anlage nach den Umſtänden, und nicht wie man wünſcht einrichten. Der Boden oder das Erdreich ſoll wenigſtens mittelmäßig gut, und nicht naß oder ſumpfig ſeyn. Iſt der Boden mager oder Sandland, und man will gleichwohl einen Baumgarten anlegen, ſo muß man daſſelbe theils durch Dünger, theils durch andere gute Erdarten zu verbeſſern ſuchen, damit die dahin zu ſetzenden Bäume wenigſtens etliche Fuß tief gutes Erdreich erhalten, weil die Bäume ſonſt ſchlechtes Gedeihen haben, und alle darauf verwendete Mühe und Koſten, wo nicht ganz verlohren, doch ſehr ſchlecht belohnt werden. Iſt das Erdreich thonig, lehmig oder ſonſt ſehr feſte und bindend, ſo kann man daſſelbe durch einen

Zuſatz von etwas Sand mürber und lockerer machen und alſo dadurch verbeſſern, iſt es Sandland, folglich locker und mager, ſo vermiſcht man dieſes mit Lehm oder einer andern fetten Erdart, ſo hat man auch hier weit mehr Nutzen zu gewarten, weil das vorher lockere und magere Land nunmehro mehrere Feſtigkeit und Kräfte erhält. Bey allen dieſen muß man aber gleichwohl ſeine geſetzten Bäume bisweilen mit einiger Düngung verſehen, damit ſie gute Nahrung erhalten. — Will man blos einen Baum- und Graſegarten anlegen, ſo erwählt man hierzu lauter hochſtämmige Bäume, und ſetzt alsdenn jede Sorte ſo viel möglich auf einen Platz zuſammen und nicht alles untereinander, weil die Birn- und Aepfelbäume weit höher gehen und ſich mehr ausbreiten als die ſauern Kirſch- oder Pflaumenbäume, wodurch dieſe alsdenn zu vielen Schatten erhalten, theils nicht gut fortwachſen, theils auch ſchlechte und unſchmackhafte Früchte liefern. Der Platz zu einem Baumgarten muß, wenn er regelmäßig ſeyn ſoll, fein gleich und eben gemacht, vorhero aber regolt, und die zu den Bäumen nöthigen Löcher in ordentliche Reihen eingetheilt, in gehöriger Entfernung, auch nöthigen Tiefe und Weite angelegt werden.

Aepfel- und Birnbäume müſſen wenigſtens zwölf bis funfzehn Ellen, Kirſchen, Pflaumen, Pfirſichen und Apricoſenbäume aber acht bis zehn Ellen auseinander geſetzt, und die dazu nöthigen Löcher anderthalb Ellen breit und eben ſo tief gemacht werden, wenn das Erdreich vorhero regolt worden; iſt dieſes aber nicht geſchehen, und das Erdreich alſo hart und feſte, ſo iſt es nöthig daß man die Löcher annoch eine halbe Elle weiter und tiefer macht, damit die Wurzeln der Bäume ſich in dem lockern Erdreiche fein ausbreiten können. Das Verſetzen der Bäume geſchiehet am beſten im Herbſt, wenn das Laub abgefallen, in den Monaten October und November; im Nothfall kann es aber auch im Frühjahre geſchehen, nur muß die-

ſes Setzen der Bäume alsdenn ſo zeitig als möglich vorgenommen werden, ehe die Bäume zu treiben anfangen. Sind die nöthigen Löcher gemacht, und die zu ſetzenden Bäume und klare Erde, auch etwas Miſt bey der Hand, ſo bringt man auf den Grund etwas verkehrt gelegte Raſenſtücke, ſodann wird wenigſtens ſechs bis acht Zoll gute Erde darauf gebracht, der zu jedem Baum nöthige Pfahl feſte eingeſetzt, und nunmehro der vorher an ſeinen Wurzeln etwas beſchnittene, auch von allen beſchädigten Wurzeln befreyete Baum eingeſetzt, die Wurzeln nach allen Seiten hingewieſen, mit guter klarer Erde beſchüttet und die hohlliegenden gut ausgefüttert, die Erde feſte angetreten, der Baum aber nicht über einen Zoll tiefer eingeſetzt als er vorhero in der Erde geſtanden. Kann man ſeinen Bäumen zugleich etwas gut gefaulten kurzen Miſt mittheilen, ſo bringt man etwas darauf, doch ſo, daß derſelbe weder Wurzeln noch Stamm berühre, und bedeckt den Miſt abermals mit etwas Erde. Iſt dieſes geſchehen, ſo bindet man den Baum an ſeinen Pfahl nur locker an, damit ſich derſelbe ſo wie ſich das Erdreich zuſammen ſetzt, auch mit nachſenken könne, und ſich nicht erhenke oder die Wurzeln von der Erde losgezogen werden können, welches geſchieht, wenn derſelbe beym Setzen ſogleich feſte an den Pfahl angebunden würde, woraus alsdenn der Nachtheil entſtünde, daß der Baum wo nicht gar eingehen müßte, doch ſehr ſchlecht fortwachſen könnte. Daß ſo viele neugeſetzte Bäume entweder eingehen oder ſchlecht fortkommen, entſtehet mehrentheils daher, weil die mehreſten Baumpflanzer theils die Löcher zu klein und zu enge machen, theils den jungen Bäumen kein gutes und klares Erdreich an die Wurzeln geben, theils auch weil ſie dieſelben anfänglich zu feſte an die Pfähle anbinden und endlich ſonſt noch ſehr ſchlecht warten. — Um die Wurzeln der neugeſetzten Bäume im Winter für der Kälte zu verwahren, ſo müſſen dieſelben vor Eintritt des Winters entweder mit Laub

oder aber mit etwas Miſt, ohne dieſen jedoch an den Stamm zu bringen, bedeckt werden. — Fällt den kommenden Sommer trockene Witterung ein, ſo muß man ſeine neugeſetzten Bäume öfters des Abends begießen, wenn man anders verlangt, daß ſie gut fortkommen ſollen. —

Das zwiſchen den Bäumen liegen gebliebene und zu Graſe beſtimmte Land wird im Frühlinge auf eine ſchickliche Art etwas aufgelockert, mit Hafer beſtellt, alsdenn Klee, Raygras und guter Heuſamen, alles mit einander vermiſcht oben auf geſäet und leichte eingeharkt, und dieſes zur Fütterung angewendet, ſo erhält man in der Folge einen guten Gras- und Baumgarten, welcher um ſo einträglicher wird, wenn das Düngen deſſelben mit ein oder dem andern Düngmittel nicht unterlaſſen wird. — Wie Baum- und Küchengärten zugleich anzulegen, findet man unter Küchengarten angezeigt.

Baumhebe, iſt ein Werkzeug womit ein großer Baum und dergleichen bequem auf einen Wagen geladen, und wieder herunter geſchaft werden kann. Es beſtehet eine ſolche Baumhebe in einem acht Fuß langen, 7 Zoll breiten und 6 Zoll ſtarken glatt behauenen Stücke Holz, wozu das rüſterne das beſte iſt: oben hat es einen halbelligten Kopf und unten einen Fuß von gleicher Höhe; iſt an jeder breiten Seite mit vielen Löchern verſehen, an den ſchmalen Seiten aber mit einem drittehalb Zoll weiten Raum durchhauen. Darzu gehören 2 eiſerne mit einer Kette zuſammengehängte Stecknägel, deren jeder ſamt dem Kopf 14 Zoll lang iſt. Dieſe Stecknagel werden in die Löcher der Säule in die Höhe geſteckt, ſo oft es nöthig iſt, hierauf die um den Ladebaum geſchleifte Kette an den eiſernen Haken des Hebebaums feſt gemacht; dieſer aber wird mit denen auf beyden Seiten des Hakens befindliche Kerben auf die Nägel gelegt, und damit der Baum in die Höhe gewogen, bey jedem Ruck aber ein Nagel fortgeſteckt, wodurch der Baum auf den Wagen gebracht werden kann

Baumöl, wird das aus den reifen Oliven ausgepreßte Oel genennet, welches mehrentheils aus Portugall, Spanien, Italien und Frankreich in großen Pipen und Fäſſern zu uns gebracht wird. Unter allem Baumöl hält man das Liſſaboniſche und Italieniſche, welches um den Lago di Garda herum wächſt, und daher bey uns das Gardaſeeöl genennet wird, für das Beſte, weil es ſchön rein und ſüß von Geſchmack iſt. Das Auspreſſen des Oels aus den Oliven in obgedachten Ländern, wo die Oelbäume häufig wachſen, geſchieht um die Zeit, wenn die Oliven zeitig geworden, und faſt ſchwarz zu werden anfangen. Dieſe Oliven brechen ſie des Morgens früh, wenn ſchön Wetter iſt, ab, und zwar nicht mehr auf einmal, als man in Tag und Nacht auspreſſen kann.

Das Baumöl wird in Apotheken zu vielen Arzeneyen angewandt, und ſein Gebrauch in der Küche iſt bekannt. Die beſte Art iſt, welche weiß, durchſichtig, ohne Geruch und nicht ranzig iſt. Es verdirbt leicht in einem ſchwachen Magen, wird ranzig und verurſacht oft Sodbrennen, Aufſtoßen, nicht ſelten Heiſerkeit und Huſten. Doch hat es auch ſowohl innerlich als äußerlich die vortreflichſten Eigenſchaften und Wirkungen; es erweichet, widerſtehet den Giften, tilget Schärfen u. ſ. w.

Wer das Unglück hat Arſenik oder Rattenpulver verſchluckt zu haben, muß alſo bald, ſo viel als möglich, und ſollte es auch ein Pfund ſeyn, Baumöl oder in Ermangelung deſſelben Leinöl oder Butter nehmen, und darauf noch ein Brechmittel. Zeigen ſich ſchon Bauchſchmerzen und eine Geſchwulſt des Nabels, ſo muß man auch durch Clyſtiere ſo viel als möglich iſt, Oel beyzubringen ſuchen. Man fährt mit dem Gebrauch auf beyde Arten fort bis die Gefahr vorüber iſt.

In hartnäckigen Leibesverſtopfungen, ja ſelbſt da, wo ſich ſchon ein Erbrechen zugeſellet, wird das Baum- oder Leinöl zu etlichen Löffel voll genommen und alle Stun-

den ſo fort gebraucht, oft da noch wirkſam befunden, wo bereits alle Hülfe verloren zu ſeyn ſcheint. Daß man in einem ſolchen Fall auch reizende Clyſtiere und andere Hülfsmittel nach Umſtänden mit anwenden müſſe, wird der Fall entſcheiden.

Das Baumöl täglich zu 3 bis 4 Löffel voll Kindern von mittlerm Alter gegeben, und jedesmal den vierten Tag laxirt, treibt oft die Würmer ſehr gut und in Menge ab.

Den Gebrauch des Baumöls im Seitenſtich loben manche, täglich zu 6 bis 8 Löffel voll. Bey dieſer Krankheit ſowohl als bey Koliken, Steinbeſchwerden, frage man jedoch den Arzt um Rath.

Der äußerliche Gebrauch des Baumöls iſt ſehr ausgebreitet. Man nimmt z. B. Baumöl allein oder macht mit Eyweiß eine Salbe, die man auf verbrannte Theile mit Nutzen aufſtreicht. Man reibt die ſteifen Gelenke mit warmen Oele ein, um ihnen ihre Biegſamkeit wieder zu geben.

Solche Einreibungen ſind auch bey Waſſerſüchtigen oftmals heilſam. Man ſpritzt Oel in die Ohren, ſie vom Ohrenſchmalz und Würmern zu befreyen. Endlich ſind Oele bey Clyſtieren faſt unentbehrlich, und bey Madenwürmern in dem Maſtdarm, desgleichen bey heftigem Stuhlzwang, ſind bloße Oelclyſtiere oft das einzige Hülfsmittel.

Baumſchule, wird derjenige Platz genannt, wo man theils junge Bäume aus den Samen erziehet, theils wilde Bäumchen hinpflanzt, und dieſelben alsdenn auf verſchiedene Weiſe, durch Aeugeln oder Oculiren, Pfropfen, Kopuliren und dergleichen mehr zu veredlen oder gut zu machen ſucht, und ſie daſelbſt ſo lange ziehet, bis ſie zum Verſetzen an andere Orte wo ſie ſtehen bleiben ſollen, tauglich ſind. Man erwählet aber zu einer Baumſchule zweyerley Plätze, als:

1) einen Ort wo die jungen Bäume erſt aus den Obſtkernen und Steinen erzogen werden, welches man dahero die Samenſchule benennt, und

2) einen zweyten Ort, auf welchen man alsdenn die jungen Bäumchen (wenn ſie in der Samenſchule die gehörige Größe erreicht haben) hin verſetzt, um ſie alsdenn hier auf eine oder die andere Art, durch Oculiren, Pfropfen ꝛc. zu veredlen, wo ſie ſodann bis zum weitern Verſetzen ſtehen bleiben, und dieſen Ort nennt man eigentlich die Baumſchule. Man hat auch Baumſchulen von wilden Bäumen, als: Eichen, Buchen, Linden und dergleichen mehr, wovon aber hier die Rede nicht iſt, und die Erziehung ſolcher wilden Bäume findet man auch unter ihren Artikeln, oder bey jeder Sorte mit angeführt.

Derjenige Platz, welcher zu einer Baumſchule beſtimmt wird, ſoll nicht aus feſtem thonigten oder ſonſt naſſen Erdreiche beſtehen, weil die jungen Bäume in dergleichen Boden nicht fortkommen würden. Ferner: ſo erwählt man hierzu auch gerne einen Ort, der nicht weit von der Wohnung entfernt iſt, weil in einer Baumſchule öftere Arbeiten und gute Aufſicht nothwendig iſt. Das zur Baumſchule beſtimmte Land, ſoll den Herbſt vorher, ehe man ſeinen Samen oder Obſtkerne ausſäen oder legen will, gut gegraben werden, und wenn der Boden nicht bereits in guter Düngung ſtehet, ſo muß man darauf Bedacht nehmen, im Frühjahre, wenn die Obſtkerne gelegt werden ſollen, etwas gute klare Erde dahin zu bringen, damit die zu erziehenden Bäumchen auch Nahrung erhalten und gut wachſen können.

Ohngefähr im Monat Merz, wenn die Witterung günſtig dazu iſt, ſo wird das Land aufs neue gegraben, recht klar geharkt und in ordentliche Beete, welche ein paar Ellen breit und von beliebiger Länge ſeyn können, abgetreten. Auf dieſen Beeten macht man ſodann vier kleine, ſechs bis acht Zoll tiefe Furchen, bringt nunmehro etwas

gute klare Erde in dieſe Furchen, legt ſeine Kerne ohngefähr drey Zoll weit auseinander darauf, und bedeckt nunmehro die Kerne mit drey bis vier Zoll guter klarer Erde. Will man nun eine beſtändige Baumzucht erhalten, ſo macht man alle Frühjahre eine dergleichen Anlage mit friſchen Obſtkernen, um ſtets junge Bäume zum weitern Verſetzen und Veredlen vorräthig zu haben. Die zur Erziehung junger Bäume nöthigen Kerne, ſucht man von ſchönem recht reif gewordenen Obſte zu ſammeln, und wenn dieſelben im Schatten gehörig trocken gemacht worden, ſo verwahrt man ſie den Winter hindurch bis zur Ausſaat in hierzu ſchicklichen Geſchirren an einem trockenen Orte auf, damit ſie weder zu ſehr austrocknen noch ſonſt verderben können. Hätte man keine Kerne von guten Aepfeln oder Birnen, ſo kann man auch die Kerne von wilden Feldbirnen zur Ausſaat im Nothfall gebrauchen. Die Kerne vom Steinobſte, als z. B. von Pflaumen, Kirſchen, Apricoſen und Pfirſichen, müſſen ebenfalls gut abgetrocknet werden, und wenn dieſes geſchehen, ſo thut man dieſelben in einen Topf mit trockenem Sande, bindet dieſen mit Papier gehörig zu, und ſetzt dieſen ſodann in einen Keller bis zum Frühjahre. Man kann zwar auch im Herbſte Obſtkerne ausſäen oder legen, allein da oftmals die Mäuſe dieſe Kerne im Winter verzehren, ſo iſt es beſſer dieſelben erſt im Frühlinge in die Erde zu bringen. Wer viel junge Bäume zu erziehen gedenkt, der wird wohl von ſelbſt ermeſſen, daß man von jeder Sorte ein beſonderes Beet anlegen müſſe, ſo wie überhaupt auch, nicht Steine und andere Obſtkerne unter einander gelegt werden dürfen.

Will man Welſche Nußbäume mit anziehen, ſo darf man die hierzu nöthigen Nüſſe nicht in die Samenſchule bringen, weil dieſe Art Bäume das öftere Verſetzen nicht gut vertragen können; ſondern man legt die Nüſſe ſogleich in die ſogenannte Baumſchule in Reihen, ohngefähr zwey Schuhe in der Länge und eben ſo in der Breite auseinan-

der in die Erde. Den erſten Sommer fällt bey allen dieſen jungen Bäumen, außer fleißigen Säubern vom Unkraut und dem Begießen bey anhaltender trockener Witterung nichts weiter vor. Iſt das Begießen nothwendig, ſo darf dieſe Arbeit nicht bey großer Sonnenhitze unternommen werden, ſondern es muß des Morgens oder gegen Abend geſchehen, wovon letzteres den Vorzug verdient, weil alsdenn das Waſſer die Nacht hindurch beſſer in das Erdreich einziehen und die jungen Bäume gehörig erfriſchen kann. Wenn das Erdreich, worin man ſeine Kerne gebracht hat, nicht ſchlecht iſt, und die jungen Pflanzen auch ſonſt gut gewartet werden, ſo kann man dieſelben oftmals nach Verlauf von zwey Jahren ſchon in die Baumſchule verſetzen, doch höchſtens in drey Jahren.

Das Begießen muß aber auch nicht mit hartem Brunnenwaſſer geſchehen. Das Graben- Fluß- oder Teichwaſſer iſt dazu am ſchicklichſten. Sollte man aber wegen der Lage des Orts, dergleichen Waſſer nicht haben können, und wäre dahero gezwungen hartes Brunnenwaſſer zu nehmen, ſo muß man ſolches doch weicher zu machen ſuchen. Man ſetze daher, um dieſes Waſſer zu verbeſſern, bey ſeiner Pflanzſchule ein ziemlich großes Gefäß, fülle ſolches mit Waſſer an, und laſſe es ein paar Tage unzugedeckt ſtehen, ſo wird es von der Sonne bald zum nützlichen Gebrauch zubereitet werden.

Sollte ein ſehr kalter Winter zu vermuthen ſeyn, und wann iſt man davor geſichert? ſo iſt es den jungen Bäumen ſehr zuträglich, wenn man die Erde entweder mit kurzem Miſte oder mit Gerberlohe, Kornſpreu u. d. m. bedeckt, denn dadurch wird nicht nur das Eindringen des Froſtes verhindert, ſondern es dient auch zu gleicher Zeit zur Nahrung, wenn nämlich Miſt zur Bedeckung gewählt worden iſt. Man hüte ſich aber, den Miſt zu nahe an die Stämme zu legen, und ihn im Frühlinge zu lange liegen zu laſſen, weil beydes den jungen Bäumen nachthei-

lig ſeyn würde. So bald dahero im Frühjahr der Froſt aus der Erde iſt, ſo bald iſt es Zeit den größten Theil des Miſtes wegzuſchaffen, das Kurze davon aber unterzugraben. Den folgenden Frühling werden die jungen Bäume aus der Samen- in die Baumſchule gepflanzet.

Der zur Baumſchule beſtimmte Platz, wohin die Bäume aus der Samenſchule geſetzt werden ſollen, muß nothwendiger Weiſe in gewiſſe Beete abgetheilt werden; denn wollte man keine ordentliche Beete machen, ſondern die Bäumchen Fuß vor Fuß hinpflanzen; ſo würde man bey der künftigen Bearbeitung theils nicht gut darzu kommen können, theils vielen Schaden anrichten; folglich iſt es am beſten, daß man die Baumſchule auch in ordentliche Beete abtheile, dieſelben ohngefähr vier Fuß breit, ſonſt aber von beliebiger Länge mache: hierauf pflanze man zwey Reihen Bäume, zwey Schuh in der Länge und eben ſo viel in der Breite auseinander, und laſſe allezeit einen Steig zwiſchen den Beeten liegen, damit man ungehindert zu den Bäumen kommen und die nöthige Arbeit bequem verrichten könne.

Das Verpflanzen der jungen Bäume aus der Sam- in die Baumſchule muß im Anfange des Frühlings geſchehen, damit die zarten Wurzeln nicht etwa durch gar zu ſtarken Froſt leiden, als welches bisweilen geſchiehet, wenn harte Winter einfallen und die Wurzeln nicht bedeckt worden ſind. Bey dem Verſetzen muß man auch darauf ſehen, daß die Bäume nicht zu tief in die Erde geſetzt werden, weil ihnen dieſes ſchädlich iſt, acht bis zehn Zoll tief höchſtens kann man ſie einſetzen. Eben ſo müſſen auch die Löcher geräumlich genug gemacht werden, damit die Wurzeln der Bäume fein ordentlich eingelegt werden können. Es verſteht ſich von ſelbſt, daß es feine und gute Erde zu dieſen Bäumchen ſeyn müſſe. Die Erde wirft man nach und nach auf die Wurzeln, und rückt das Bäumchen gelinde auf und nieder, damit die Erde recht zwiſchen die

Wurzeln falle, und dieſe feſt zu liegen kommen. Hierauf füllet man das Loch mit Erde völlig zu, und tritt, indem man den Baum mit der Hand hält, die Erde mit den Füßen feſte an.

Die im Frühlinge in die Baumſchule gekommene junge Bäume ſind theils den nämlichen Herbſt, theils im künftigen Sommer zu oculiren, und die ſo nicht bekommen, in folgenden Frühlinge zu pfropfen. Die Pfirſichen, Apricoſen und überhaupt alle niedrige Stämme, können den Frühling nach dem Oculiren und Pfropfen an den Ort ihrer Beſtimmung verpflanzt oder verkaufet werden. Die hochſtämmigen hingegen, brauchen nach Beſchaffenheit des Bodens und der Geſundheit des Samens, zwey, drey, auch vier Jahre, ehe ſie zum Verpflanzen tüchtig, das iſt, die Höhe von ſechs oder ſieben Fuß, bis an die Krone, und eine verhältnißmäßige Stärke erhalten haben.

Bey dem Verpflanzen in die Baumſchule iſt es von Nutzen, jede Art Obſt in beſondere Reihen, auch die zu hochſtämmigen und niedrigſtämmigen Bäumen gewidmete Pflanzen, abermals in beſondere Reihen zu pflanzen. So bald es an das Oculiren gehet, wird am Ende jeder Reihe ein eichener Pfahl in die Erde geſchlagen, und auf ein an denſelben geheftetes Blech, die Obſtſorte verzeichnet, die auf dieſer Reihe oculirt und gepfropfet werden ſoll, damit man künftig wiſſen könne, was für Obſtſorten man beſitzet, um ſich ſelbſt und die Käufer nicht zu betriegen, ſondern im Stande zu ſeyn, einem jeden denjenigen Baum zu geben, den er begehret. Dieſe Vorſicht beſiehlet die Ordnung, und Bäume aus dergleichen Baumſchulen, werden allezeit mehr geſuchet, und theurer bezahlet, als aus andern, in welchen Unordnung herrſchet. Daß die Baumſchule übrigens reinlich gehalten, auch noch im ſpäten Herbſt vom Unkraut geſäubert und behackt werden müſſe, um das Erdreich aufzulockern, und denen Mäuſen die

Gelegenheit, die Wurzeln zu beſchädigen, abzuſchneiden, iſt eine bekannte Sache.

Bauſchutt, iſt ein gutes Düngmittel.

Baumwachs, iſt eine ſehr nöthige Sache für Gartenbeſitzer oder Gärtner. Bey der Zubereitung des Baumwachſes gehen die Baumgärtner ſehr von einander ab, indem der eine dieſe, der andere jene Ingredienzien dazu gebraucht. Ich will hier einige Recepte anführen:

Man nimmt:

gelb Wachs,
Terpentin,
Schifspech,

von jedem 1 Pfund. Einige nehmen von dem gelben Wachs wohl 4 Pfund, allein es iſt nicht nöthig und würde zu koſtbar werden.

Vogelleimen 4 Loth,
ungeſalzene Butter 2 Loth,
Weyrauch,) von jedem $\frac{1}{2}$ Loth,
Myrrhen,)

alles dieſes thut man in einen Topf, läßt es über dem Feuer zergehen, rührt es wohl durch einander und macht davon Stangen von beliebiger Größe. Dieſes Baumwachs iſt zwar nicht wohlfeil, aber doch ſehr gut; theils weil es nicht abfällt, wenn das Pfropfreis damit beſtrichen wird, und keine Näſſe und Luft zuläßt, bis die junge Rinde völlig übergewachſen iſt; theils weil es mit der Länge der Zeit immer beſſer wird, und wohl zehn und mehrere Jahre gut bleibt. Es dienet aber dieſes Baumwachs nicht allein zum Pfropfen und Oculieren, ſondern es iſt auch bey kranken und ſchadhaften Bäumen ſehr gut zu gebrauchen, indem es feſte hält, und zur Heilung derſelben ſehr vieles beyträgt.

Die zweyte Art iſt wohlfeiler. Man nimmt:

gelb Wachs,

Harz, von jedem 1 Pfund,
Terpentin $\frac{3}{4}$ Pfund,

läßt es über dem Feuer zergehen und rührt es wohl durcheinander. Sollte es zu hart werden, ſo kann man es mit ein wenig Baumöl vermiſchen. Um zu verhindern, daß die Bienen ſolches nicht wegtragen, kann man etwas Aloe, die vorher recht klar gemacht worden, mit darunter miſchen.

Die dritte Sorte iſt eigentlich für den gemeinen Landmann, theils weil ſie wohlfeil und mit gar keinen Koſten verknüpft iſt, theils weil ſie zu allen Zeiten gleich bey der Hand und dennoch gut iſt.

Man nimmt:

friſchen Lehmen,
friſche Erde,
weichen Kuhmiſt,
kurzgeſchnittenes Heu.

Alles dieſes knetet man wohl durcheinander und beſchmieret damit die Stelle, wo das Pfropfreis eingeſetzet iſt. Man kann auch ſchadhafte und verletzte Bäume damit beſtreichen, und es dient zu ihrer Heilung mit.

Die vierte Art beſtehet darin: man nimmt

Harz 8 Loth,
Pech $\frac{3}{4}$ Pfund.

Wenn man es gebrauchen will, ſo ſchmelze man ſolches und rühre es gut durcheinander, ſo iſt es fertig. Alsdann nehme man einen Pinſel und beſtreiche mit dieſer warmen Salbe den Ort, wo das Pfropfreis eingeſetzt iſt, ringsum und ſo auch das obere Theil des Pfropfreiſes. Es iſt ſo gut und hält ſo feſte, als das beſte Wachs. Dieſe Salbe iſt bey allen Arten Bäumen gut zu gebrauchen, die einen harzigen Saft haben; aber ſowohl Aepfel- als Birnbäume ſcheinen dieſelbe nicht vertragen zu wollen; weil gemeiniglich der Brand darnach zu entſtehen pflegt. Man muß dieſe Salbe aber niemals zu heiß gebrauchen.

Benediktenwurzel, (Geum urbanum) iſt eine heilſame Wurzel. Die nach Gewürznelken riechende und ſchmeckende Wurzel widerſteht der Fäulniß, iſt ſtärkend und wird in Wechſelfiebern mit Nutzen gebraucht. Man findet ſie theils an ungebauten, fetten und ſchattigen Orten, an Zäunen und Hecken der Gärten und Felder; aber wegen ihrer Nutzbarkeit, wird ſie auch in Gärten gezogen. Das Pulver von dieſer Wurzel eingenommen, ſoll Bauchflüſſe und die rothe Ruhr vertreiben, auch in Blutſpeien ſehr gute Dienſte leiſten. Das Kraut abgekocht und die Brühe davon getrunken, verbeſſert die Unverdaulichkeit des Magens, vertreibt das Grimmen, eröfnet die Verſtopfung der Leber, vertheilet die Winde und das geronnene Geblüte. — Sie ſoll ferner die Tugend haben, daß wenn ſie in Bier gehängt wird, daſſelbe vor der Säure verwahrt, eben ſo, wenn Bier ſchaal geworden, ſo ſoll man etwas von der Benediktenwurzel darein hängen, ſo ſoll auch dieſes dadurch wieder verbeſſert werden und einen angenehmen Geſchmack erhalten. — Die Waſſerbenedictenwurzel (Geum rivale) beſitzt der vorigen gleich, Kräfte wie die Chinarinde; ſie hat keinen ſo ſtarken Nelkengeruch und hat einen bittern Geſchmack, und iſt braunroth von Farbe. Sie wird auch zum Gerben gebraucht. Beyde ſamlet man vor der Blüthe im Frühling.

Berberisbeerenſtrauch, Sauerach, (Berberis vulgaris) iſt ein ſehr nützlicher Strauch und verdiente dieſerhalb zu Hecken und Zäunen mehrern Anbau. Die innere gelbe bittre Rinde der Aeſte und Wurzeln dient in der Gelbſucht. Die angenehm ſäuerlichen Beeren als Saft und eingemacht ſind ſehr kühlend und widerſtehen der Fäulniß, werden dahero auch zu verſchiedenen Arzneyen angewendet. Die Beeren werden ferner zu Muß, Wein, Brantewein, eingemacht zu Speiſen gebraucht. Der Saft wird ſtatt des Citronenſafts zur Kühlung und Stärkung angewendet, wozu derſelbe ausgepreßt und

in zugemachten Flaſchen verwahrt wird. Die jungen Blätter dienen zu Sallat und Kräuterſuppen; die in Lauge gebeizte Rinde wird zum Gelbfärben, beſonders der Saffiane in Pohlen gebraucht; auch als Decoct fürs wollne Geſpinſt genutzt; die Lauge der Wurzel zur Beize feiner Holzwaren; das harte Holz zu eingelegten Arbeiten. Der Saft der Beeren mit Eſſig oder Alaun, giebt rothe Farbe und Tinte. Uebrigens giebt der Strauch über alles dieſes noch gute Hecken. Abarten ſind die Berberisſtaude mit weißer und mit ſchwarzer Frucht.

Beſchälen oder auch **Bedecken** heißt, wenn der Hengſt zur Stute gelaſſen, dieſe von ihm beſprungen oder befruchtet wird. Das Beſchälen geſchiehet auf verſchiedene Weiſe, entweder im Freyen oder aus der Hand. Unter der erſten Art des Beſchälens im Freyen, oder durch das freye Einlaufen wird verſtanden:

1) wenn man entweder einen Hengſt und eine Stute in einem eingeſchloſſenen Raume ſich ſelbſt überläßt; oder

2) wenn ein Hengſt oder mehrere unter mehreren Stuten zur Bedeckzeit frey laufen dürfen, wie dieſes bey halb wilden Stutereyen zu geſchehen pflegt.

3) Wenn junge und alte Pferde ohne Untrſchied des Geſchlechts, wie auf ganz wilden Geſtüten, das ganze Jahr beyſammen gelaſſen werden.

Das Beſchälen aus der Hand oder von der Hand aus, heißt: wenn die Begattung unter der Anführung der Menſchen, auf folgende Art bewerkſtelliget wird:

Man legt der roßigen Stute um das Schlagen zu verhüten, eine Art von Kummet an, das nur aus einem mit Leder überzogenen ſtarken Stricke beſtehet, und mit einem großen eiſernen Ring verſehen iſt; an die hintere Feſſel werden zwey lange Wurfſailer angeſchleift, zwiſchen den zwey vordern Füſſen durchgeſchlungen, und in den eiſernen Ring des erſt gedachten Kummets, mittelſt einer

Schleife alſo zuſammen geknüpft, daß man ſie im Nothfalle gleich aufziehen könne. Oder man läßt das ſogenannte Kummet hinweg, und ſchlingt dagegen die Seile um die vordern Füße der Stute über dem Knie. Da aber nicht allein der Beſchäler, wenn er um dieſelbe herum geht, oder nach dem Sprung abſteigt, ſich leicht darein verwickelt, ſondern auch die Stute, wenn ſie nicht ſtehen und etwa ſchlagen will, fallen, oder ſich wenigſtens an den Füßen beſchädigen kann; ſo iſt die erſte Art weniger gefährlich und beſſer. Endlich wird der Schweif der Stute wohl zuſammen geflochten, ein kleines Seil daran befeſtiget, und von dem, der die Stute hält, auf die Seite gezogen, weil ein einziges Haar den Hengſt ſehr verwunden könnte, alsdenn der Beſchäler von zwey Knechten am Kappzaum mit langen Leinen einigemal um die Stute herum geführt. Wenn man beyde Theile hitzig genug findet, ſo läßt man den Hengſt aufſpringen und benöthigten Falls leitet einer der Knechte die Ruthe deſſelben in das Glied der Stute. Man glaubt, daß es eine Wirkung auf die Bildung der Frucht habe, wenn man den Hengſt, vor und nach dem Sprung, der Stute recht ins Geſicht bringt und ſie beriechen läßt, um ſich ſeine Form einzuprägen.

Jede Art des Beſchälens hat ihre gute und ihre ſchlimme Seite. Die beyden erſten Arten im Freyen, ſind für die Hengſte gefährlich, weil ſie, wenn man den rechten Zeitpunkt nicht trift, öfters von den Stuten erbärmlich herumgeſchlagen werden. Bey der zweyten Art hängt manchmal ein Hengſt unter mehrern Stuten nur einer allein an, und läßt die andern gehen. Gemeiniglich ſteigt er mehr, als ihm gut iſt, wie denn beobachtet worden, daß ein Hengſt in 16 Stunden 20 mal eine Stute beſprungen hat, wodurch er nicht nur ſich ſelbſt verderbt, ſondern auch nur ſchwache und mangelhafte Fohlen zeuget. Unter mehrern Hengſten und Stuten, die nicht gewohnt ſind beyſammen zu laufen, verurſacht die Eiferſucht, bis

jeder Hengſt ſeinen Trupp zuſammen geſellt hat, öfters blutige Händel, und die mehreſten Hengſte kommen elend, krüppelhaft und entkräftet zurück.

Die dritte Art iſt zwar die natürlichſte, allein ſie hat neben andern Unbequemlichkeiten und Fehlern auch dieſe: daß man ſelten von einem Füllen mit Gewißheit ſagen kann, von welchem Hengſt es gezeugt ſey, und daß oft drittehalbjährige Hengſte, eben ſo junge Stuten ſchon bedecken, von welchen alsdenn nur kleine und elende Fohlen fallen können.

Alle dieſe Unbequemlichkeiten werden bey dem Beſchälen aus der Hand verhütet, und man hat zugleich den Vortheil, welcher bey einer Stuterey von nicht geringer Wichtigkeit iſt, daß man einer Stute denjenigen Hengſt, den man nach dieſen oder jenen Abſichten für ſie am tauglichſten hält, zutheilen, und gewiß wiſſen kann, von welchem Beſchäler ein jegliches Fohlen abſtamme.

Beſchäler, heißt ein Pferd oder Hengſt, den man zum Bedecken oder Belegen der Stuten hält. Ein Beſchäler ſoll die Hauptqualitäten eines ſchönen Pferdes haben, weil nicht nur Züge und Bildung des Körpers, ungeſtalte Gliedmaßen und Fehler, welche von verderbten Säften herrühren, ſondern auch der Humour und Diſpoſitionen, welche nicht körperlich ſind, durch die Zeugung fortgepflanzt werden. Ein ſcheues, ſtättiges Pferd, ein boshaftes, ein krankes, ungeſtaltes, zeugt Füllen von eben ſolchen üblen Eigenſchaften und von gleichem elenden Wuchſe. Doch iſt ein Unterſchied unter den angebohrnen eingewurzelten und denjenigen Fehlern zu machen, welche einem Zuchtpferde nur erſt zufälliger Weiſe zugezogen worden. Letztere haben in Abſicht auf die Fortpflanzung weniger zu bedeuten, als die erſtern.

Da die mehreſten Pferdeverſtändigen behaupten, daß es in Anſehung der Bildung der Frucht auf den Vater ankomme, ſo iſt es nothwendig auf ſchöne Hengſte zum Be-

ſchälen zu ſehen, zumal da es leichter iſt, einen einzigen guten Hengſt als viele gute Stutten zur Zucht zu erhalten oder anzuſchaffen. Bey Stutereyen iſt es eine unumgänglich nöthige Regel, daß man fremde Zuchtpferde anſchaffen und Sorge tragen muß, die Racen zu verwechſeln. Man fängt demnach vornehmlich die Anlage, oder die Verbeſſerung eines Geſtüts mit auserleſenen fremden Beſchälern an, um durch ſolche nach und nach Stuten von gleicher Vollkommenheit zu erhalten: und auf dieſe Weiſe zieht man ſich allmählig ſelbſt auch Stuten von guter Race. Die beſten Zuchthengſte ſind die arabiſchen und barbariſchen. Nach dieſen ſind die ſpaniſchen, welche von ihnen abſtammen und unter dieſen beſonders die andaluſiſchen Pferde, welche unter den europäiſchen den erſten Rang behaupten, und dahero zur Fortpflanzung allen andern Pferden vorzuziehen ſind. Indeſſen bringen doch wohlgewählte türkiſche, neapolitaniſche, däniſche, hollſteiniſche, frießländiſche und andere fremde Hengſte von guter Race, ſelbſt deutſche Hengſte aus entfernten guten Geſtüten, da doch die meiſten Pferde auf guten Stutereyen näher oder entfernter von arabiſchen oder barbariſchen Hengſten herkommen, auch ſchöne und gute Pferde hervor. — Der gute Erfolg bey Stutereien, hängt dabey immer von der Beobachtung folgender auf die bisherige allgemeine Erfahrung gegründeten Regeln ab:

Je mehr die Himmelsſtriche einander entgegen geſetzt ſind, woraus man den Hengſt und die Stute nimmt, deſto vollkommenere Pferde wird man erhalten.

Ferner: muß man die Racen der Pferde ſo viel möglich zu durchkreuzen ſuchen, und es iſt von der äußerſten Wichtigkeit, daß in der dritten, längſtens in der vierten Zeugung, entweder Beſchäler oder Stuten aufgeſtellt werden, welche in demſelben Geſtüte und Clima noch nicht zur Fortpflanzung gebraucht worden.

Beſchlagen der Pferde. Auf ein gutes Beſchlagen kommt bey Pferden gar vieles an; denn durch ſchlechtes Beſchlagen oder Auflegen der Hufeiſen wird manch gutes und ſchlechtes Pferd verdorben. Die mehreſten Landwirthe oder die ſo Pferde halten und halten müſſen, verlaſſen ſich auf ihre Schmiede, weil ſie in der Meynung ſtehen, daß es dieſe Männer verſtehen müſſen. Die Schmiede ſollten es allerdings alle gehörig verſtehen, aber leider wiſſen die wenigſten ein Pferd recht gut zu beſchlagen; noch weit weniger verſtehen dieſe Leute durch ein gutes ſchickliches Beſchläge fehlerhafte Füße der Pferde zu verbeſſern. Da nun einem jedweden Pferdeeigenthümer viel daran gelegen ſeyn muß ſeinen Pferden die Füße gut zu erhalten, weil, wenn dieſe Hauptgliedmaßen nichts taugen, das ganze Pferd unbrauchbar iſt, ſo wird es wohl keinem mißfällig ſeyn hierüber etwas Umſtändliches zu leſen.

Wie oft man eigentlich ein Pferd beſchlagen laſſen müſſe, läßt ſich auf keinen Fall ganz genau beſtimmen, weil es hierbey hauptſächlich darauf ankömmt, ob ein Pferd viel oder wenig gebraucht wird, ob man ſich in ſehr ſteinigten und bergigten Gegenden oder auf dem platten Lande und weichen Boden mit ſeinen Pferden befindet, welche Umſtände allerdings einen großen Unterſchied im öftern oder ſeltenern Beſchlagen der Pferde machen.

Sehr viele Pferdeeigenthümer haben die wirklich lächerliche und abgeſchmackte Gewohnheit, ſich mit dem Beſchlagen ihrer Pferde nach dem Monde zu richten, (wozu ich auch ungern in dem ſo beliebten Zinkiſchen ökonomiſchen Lexicon Anweiſung geleſen zu haben mich erinnere) als z. B. ſo laſſen manche diejenigen Pferde, welche einen geſunden Huf haben, oder aber ſprödhufig ſind, im Vollmonde beſchlagen; diejenigen Pferde hingegen, welche mancherley ungeſunde Füße haben, laſſen ſie drey Tage nach dem Vollmonde, und die vollhufigen Pferde im Neumonde beſchlagen. Ein jeder vernünftig denkender Mann

wird leicht einſehen, was man an Orten, wo viele Pferde zu beſchlagen ſind, für Tabellen halten müßte, wenn dieſes oder jenes Pferd beſchlagen werden ſollte, und wie ungereimt es alſo iſt, ſich hierinnen nach dem Mondwechſel zu richten. Kurz alle dergleichen Dinge gehören in die ältern abergläubiſchen Zeiten, wo man mehr auf ſolche Zeichen hielt, und ſeine häuslichen Verrichtungen hiernach einzurichten ſuchte, von deren Nichteinfluß wir aber anjezt eines beſſern überzeugt ſind, und alle vernünftige Männer ohne den geringſten Nachtheil in ihren wirthſchaftlichen Angelegenheiten unterlaſſen. Ich breche hiervon ab, weil es Kindereyen ſind, auf welche klügere Männer nicht mehr achten, und ich habe mich dießfalls auch bereits in der Vorrede dieſes Buchs erklärt, daß man die Verrichtungen nach dem Monde einzurichten, hierinnen vergebens ſuchen wird.

Will man den Huf eines Pferdes vor dem Beſchlagen gelinde machen, ſo ſchlage man denſelben des Abends vorher in Kuhmiſt ein.

Die Eiſen müſſen beſonders bey Reitpferden leichte ſeyn, weil die ſchweren Eiſen den Schenkeln nachtheilig ſind. So bald ein Eiſen abgenommen wird, ſo müſſen die alten Nägel ſorgfältig herausgezogen, nicht aber, (wie die mehreſten Schmiede die löbliche Gewohnheit haben) das Eiſen ſamt den Nägeln vom Hufe abgeriſſen werden, weil durch dergleichen Verfahren der Huf verdorben, und oftmals ganze Stücken davon abgeſplittert und abgeriſſen werden. Sobald das Eiſen ordentlich herunter genommen iſt, ſo wird der Huf gut ausgewirkt, aber niemals bis auf das Leben, wie manche thun, weil ſolches die Sohle ſchwächt; ausgenommen, man würde hierzu wegen vorhandener Steingallen genöthiget. Sind die Trachten an und vor ſich ſchon ſchwach, ſo darf auch hiervon wenig abgenommen werden. Gehet ein Pferd etwa mit einem Fuße einwärts, ſo muß auf der inwendigen

Seite mehr weggenommen werden; gehet daſſelbe aber auswärts, ſo wird auf der auswendigen Seite mehr weggenommen.

Iſt der Fuß gehörig ausgewirkt, ſo muß das Eiſen gut nach dem Fuße eingerichtet werden; ausgenommen, wenn das Pferd platt- oder vollhufig wäre, als auf welche Fälle daſſelbe eine andere Richtung bekommen muß, wie weiter unten geſagt werden ſoll.

Das Eiſen muß nicht zu weit offen ſeyn, ſo, daß daſſelbe rund um die Zehen gehe, und hinter beyden Stollen ohngefähr $\frac{1}{4}$ Zoll oder $\frac{1}{2}$ Finger breit auf der Seite hinauslaufe; an den Vorderfüßen aber muß es ſehr gering ſeyn, damit das Pferd mit den Hinterfüßen nicht darein greife und fallen möge. Eben ſo muß auch die inwendige Seite des Eiſens allezeit ein wenig mehr einwärts gehen als die äußere Seite, welches dazu dient, daß ſich das Pferd nicht ſtreiche, und man auch zugleich ſehen kann, auf welchen Fuß das Eiſen gehört.

Das Eiſen muß ohngefähr einen Finger breit um den Fuß herum aufliegen, aber die Sohle durchaus nicht berühren, weil das Pferd ſonſt hinken muß. Eben ſo müſſen die Eiſen, welche eine Runde haben, das Horn nicht berühren.

So bald das Eiſen aufgeſchlagen werden ſoll, ſo wird daſſelbe zuerſt bloß mit zwey Nägeln angeheftet, die aber auch zugleich umgeſchlagen werden müſſen, und alsdann läßt man das Pferd niedertreten, damit man ſehen könne ob das Eiſen gut liege. Liegt es gut, ſo werden nunmehro auch die übrigen Nägel gut eingeſchlagen, wobey man aber auch darauf zu ſehen hat, daß einer ſo hoch wie der andere eingeſchlagen werde; denn auch das ungleiche Einſchlagen der Nägel macht dem Pferde ſchon Unbequemlichkeit im Gehen. Vorzüglich müſſen die Hauptnägel vorne an den Ferſen und hinten an den Zähen nicht zu hoch geſchlagen werden.

Iſt das Pferd gänzlich beſchlagen, ſo läßt man ſich daſſelbe vorführen, damit man ſehen könne, ob das Pferd gut gehe oder hinke, denn es trift bisweilen, daß ein Pferd blos vom ſcharfen Anziehen des Eiſens ein oder mehrere Tage hinkt, welches ſich aber von ſelbſt wiederum verliert. Es geſchiehet aber auch gar zu oft, daß ein ſolches Thier vernagelt wird, und auf dieſen Fall hat es ſchon mehr zu bedeuten. Die Vernagelung kann aber auf zweyerley Weiſe geſchehen: 1) daß der Nagel nur zwiſchen der Wand und der Sohle ſitzt, 2) daß er wirklich ins Leben gegangen iſt. Die erſte Art der Vernagelung iſt nicht ſo gefährlich als wie die zweyte, und man muß dahero ſuchen den Nagel, welcher dem Pferde Schmerzen verurſacht, zu finden, welches auf folgende Art leicht geſchehen kann: man hebt den Fuß auf und ſchlägt mit dem Hammer ganz ſachte auf einen Nagel nach dem andern; ſo bald man nun denjenigen Nagel trift, welcher dem Pferde Schmerzen verurſacht, ſo wird das Pferd zucken, alsdenn wird dieſer wiederum ausgezogen und anders eingeſchlagen.

Die zweyte Art der Vernagelung aber, wo das Leben berührt worden, iſt ſchon etwas gefährlicher. Um den Nagel zu finden, ſo bedient man ſich des nämlichen Mittels, was ich alleweile geſagt habe, nämlich des Hammers. Findet man den Nagel, ſo ziehet man denſelben heraus. Mehrentheils, wenn der Nagel ins Leben gegangen, ſo wird auch etwas Blut aus dem Loche heraus kommen, welches ein ſicheres Zeichen hiervon iſt.

In die Wunde gießt man anfänglich erſt ein wenig Brantwein, alsdenn aber nimmt man Terpentin und Johannisöl, von jedem gleichviel, und gießt hiervon etwas hinein, ſo wird es bald wiederum heilen und dem Pferde nichts ſchaden.

Durch einen guten Beſchlag können auch viele Fehler an den Füßen der Pferde verbeſſert werden, davon an ſeinem Orte das Nöthige angezeigt werden ſoll.

Beſchneiden der Bäume. Das rechte Beſchneiden der Bäume iſt in der Gärtnerey von ſehr großem Nutzen, und doch iſt es was gar ſeltenes Bäume zu ſehen, die hierinnen geſchickt beſorget werden. Faſt jeder Gärtner will hierinnen ein Meiſter ſeyn, obſchon ſehr wenige ſolches recht verſtehen; und es erfordert eine genaue Beobachtung des verſchiedenen Wachsthums der mancherley Sorten der Fruchtbäume; maßen einige auf dieſe, andere auf eine ganz andere Weiſe behandelt ſeyn wollen, welches man einig und allein aus einer genauen Beobachtung, wie jede Art ſeine Früchte natürlicher Weiſe zu bringen pfleget, erlernet; denn einige tragen ihre Früchte an dem Holz des nämlichen Jahres, als der Weinſtock; andere bringen ſie, insgemein an dem Holze des vorigen Jahres, gleichwie die Pfirſiche, die Nectarinen ꝛc., und wieder andere an denen Trieben, ſo aus dem drey, vier und fünfjährigen, bis funfzehn- oder zwanzigjährigen Holz hervor wachſen, als da ſind: die Birnen, Pflaumen, Kirſchen ꝛc. Will man nun alle dieſe Fruchtbäume recht warten, ſo muß man allezeit darauf ſehen, daß man an jedem Theil des Baumes genugſames Tragholz habe, zugleich aber auch nicht zu viel unnütze Aeſte ſtehen laſſe, welche die Kraft der Bäume an ſich ziehen und ſie in wenig Jahren abſtehen machen.

Die Urſachen, um welcher willen die Bäume beſchnitten werden ſollen, ſind folgende: erſtlich, daß man die Bäume deſto länger kräftig und fruchtbar erhalte; zweytens, daß die Bäume ſchöner ins Auge fallen; und drittens, daß die Frucht größer und wohlgeſchmackter werde. —

1) Ein Baum wird dadurch länger in einem geſunden und fruchtbaren Stande erhalten, indem man alle überflüßige Zweige beſchneidet, ſo daß nicht mehr an dem Baum gelaſſen werden, als nöthig ſind, oder als die Wurzel gemächlich ernähren kann. Auf dieſe Weiſe wird

die Wurzel durch die Nahrung unnützer Zweige nicht erſchöpfet, welche man doch hernach abſchneiden muß, ſo, daß nothwendiger Weiſe, gar viel Saft umſonſt verſchwendet wird.

2) Durch geſchicktes Beſchneiden, wird ein Baum dem Auge angenehmer gemacht, doch iſt dieſes nicht ſo zu verſtehen, als wollte man derjenigen Art des Beſchneidens das Wort reden, da man nämlich an die Wand eine irreguläre Linie ziehet, nach der Form oder Figur, in welcher der Baum wachſen ſoll, und hernach alle Zweige, ſie mögen ſchwach oder ſtark ſeyn, nach der mit Kreide gezogenen Linie beſchneidet. Wie lächerlich dieſes Verfahren ſey, wird jeder leicht einſehen, der ſich die Mühe nehmen will, auf den Unterſchied der im darauf folgenden Frühling hervorkommenden Zweige Achtung zu geben. Alles dasjenige alſo, was man unter dem anmuthigen Anſehen eines Baumes verſtehet, beſtehet darin, daß alle Zweige nach ihren verſchiedenen Kräften beſchnitten, und nach der verſchiedenen Größe ihrer Blätter und Früchte, in gleicher Weite feſt gemacht werden, und daß man keinen Theil der Wand, in ſo ferne als die Bäume zugenommen, von Tragholz leer laſſe.

Ein wohl gewarteter Baum wird, wenn er gleich keine reguläre Figur hat, allezeit ſchön ins Auge fallen, wenn er auf dieſe Weiſe ausgeputzet und an der Wand feſte gemacht wird.

3) Es iſt der Frucht ſehr zuträglich, denn indem man alle unnütze Zweige abſchneidet, und diejenigen ſo tragen, nachdem der Baum tüchtig gemacht, diejenigen, welche daran gelaſſen werden zu nähren, ſo, daß die Frucht größer und wohlgeſchmackter wird. Dieſes aber iſt der Vorzug, den die Spalierbäume vor den hochſtämmigen haben, welche man nur wachſen läßet, wie ſie von Natur wollen, denn nicht das Anbinden an die Wand oder an das Geländer, macht, daß jener ihre Früchte, ſo

viel beſſer ſind als der hochſtämmigen Bäume ihre, ſondern weil ihre Wurzeln weniger Zweige und Früchte zu nähren haben, ſo wird auch ihre Frucht größer und wohlgeſchmackter.

Es giebt ſehr viele, welche glauben, es ſey genug, wenn ſie ihre Fruchtbäume im Sommer nur ſo an der Wand oder Geländer halten, damit die Aeſte nicht übereinander herhangen, und ſie dieſelben alsdenn im Winter von einem Gärtner beſchneiden laſſen; allein ſie irren gar ſehr; denn die Bäume wollen im Frühling vorzüglich beſorgt ſeyn, da ſie am ſtärkſten wachſen; dieſes iſt allein die rechte Zeit, wo man darauf bedacht ſeyn ſoll, an den verſchiedenen Theilen des Baumes genugſames gutes Holz hervorzubringen, alle unnütze Zweige aber, ſo bald ſie hervorkommen, bey Seite zu ſchaffen, damit die Kraft des Baumes nur allein in diejenigen Aeſte vertheilet werde, die bleiben ſollen, und ſie ſtark mache, um ſchöne Früchte zu bringen. Läßt man hingegen alle Zweige, die hervorkommen, ſtehen, ſo ziehen die ſtärkſten, den größten Theil des Saftes aus dem Baum an ſich, und dadurch werden ſie zum Fruchttragen zu frech, dem größten Theil aber der andern Zweige wird die Nahrung benommen, und ſelbige ſo geſchwächet, daß ſie nicht im Stande ſind, etwas anders als Blüthen und Blätter zu treiben, ſo, daß ſie niemand, er mag auch mit den Fruchtbäumen noch ſo wohl umzugehen wiſſen, durch das bloße Beſchneiden im Winter in eine taugliche Ordnung bringen wird, wenn man ſie im Frühling gänzlich aus der Acht läßt.

Uebrigens iſt auch zu merken, daß die Pfirſiche, Nectarinen, Apricoſen, Kirſchen und Pflaumen, ſo viel kräftiger ſeyn, je weniger ſie beſchnitten werden; denn beſchneidet man ſie zu ſtark, ſo laſſen dieſe Bäume gerne viel Gummi fließen und ſtehen hernach ab, ſo, daß es die beſte Methode iſt, alle unnütze Schoſſen, ſo bald als ſie hervorkommen, wegzunehmen, andere aber, wo neue Triebe, um

die leeren Plätze an der Wand zu füllen, nöthig ſind, abzukneipen. Durch dieſe Wartung können die Bäume in ſolcher Ordnung gehalten werden, daß ſie den Winterſchnitt faſt gar nicht nöthig haben, und ſolches iſt die ſicherſte Art die Bäume geſund zu erhalten, auch macht ſelbige nicht ſo viele Mühe als die gemeine Methode.

Die Birnen und Aepfel werden im Sommer eben ſo behandelt, wie nur gedachte Bäume, aber im Winter wollen ſie ganz anders beſchnitten ſeyn; denn da die Pfirſiche und Nectarinen ihre Früchte mehrentheils an jährigem Holze tragen, ſo müſſen ihre Zweige nach Beſchaffenheit ihrer Kräfte beſchnitten werden, damit ſie für das künftige Jahr neue treiben; da aber hingegen die Birnen, Aepfel, Pflaumen und Kirſchen ihre Früchte an jungen Schoſſen bringen, die aus dem fünf-, ſechs- oder ſiebenjährigen Holz hervorkommen, ſo müſſen ſie nicht beſchnitten werden, weil dadurch diejenigen Aeſte, ſo natürlicher Weiſe dieſe Schoſſen treiben, Holzäſte bringen, durch welche zwar die Bäume mit Holz angefüllet werden, niemals aber viel Frucht tragen. Und da es öfters geſchiehet, daß die Blüthknoſpen an dem Ende des letztjährigen Zweiges zuerſt hervorkommen, ſo werden durch das Beſchneiden der Aeſte die Blüthen weggeſchnitten, welches alſo vermieden werden muß.

Wie die mancherley Fruchtbäume zu beſchneiden ſind, hierzu wird unter jegliches ſeinem Artikel Anweiſung zu finden ſeyn, und allhier wird nur eine allgemeine Anleitung, wie die hochſtämmigen Fruchtbäume zu beſchneiden ſind, gegeben werden.

Vors erſte ſoll man die Aeſte dieſer Bäume niemals beſchneiden, ſie müßten denn gar zu frech und irregulair an einer Seite des Baumes wachſen, und den größten Theil des Saftes vom Baum an ſich ziehen, wodurch die andern Theile von Aeſten leer bleiben, oder ſehr geſchwächet werden, in welchem Fall man den Aſt ſo weit wegnimmt,

als es nöthig iſt mehrere Zweige zu erhalten, und die leeren Plätze am Baum damit anfüllen. Doch iſt dieſes nur allein von den Birnen und Aepfeln zu verſtehen, welche aus dem drey, vier oder mehrjährigen Holze hervortreiben; dahingegen die meiſten Sorten des Steinobſtes nach ſolchem Beſchneiden Gummi von ſich fließen laſſen und abſterben.

Aber hierunter iſt nicht zu verſtehen, daß man dieſer Art von Bäumen eine vollkommen runde Form geben ſoll, denn es iſt nichts verwerflichers, als wenn man einen Baum ſiehet, welcher, wenn man ihn ſeiner Natur gemäß hatte wachſen und Aeſte treiben laſſen, die nach der Größe der Frucht eine proportionirte Länge haben, dadurch, daß man einen regulären Gipfel an ihm zuwege bringen will, mit kleinen ſchwachen Aeſten ſo angefüllt wird, daß die Luft nicht zwiſchen ihnen durchſtreichen kann, wodurch er dann untüchtig gemacht wird, Frucht zu tragen.

Geſchiehet das Beſchneiden am Steinobſt, welchem dieſes viel nachtheiliger iſt als den vorigen Sorten; ſo muß man dem Uebel durch Abnehmung der frechen Schoſſen im Frühling abhelfen, ehe ſie noch zu viel Kraft gewonnen. Dieſes verurſachet, daß ſie Seitenäſte treiben, und dadurch wird der Saft vertheilet, daß er nicht zu ſtark in den Leitzweig ſteigt, aber auch dieſes muß mit Vorſicht geſchehen.

Man muß alle todte Zweige dichte an dem Orte, wo ſie hervorkommen, wegnehmen, und bey großen Aeſten leget man ein Pflaſter von Baumwachs darauf, welches verhindert, daß die Näſſe nicht durch den verwundeten Theil dringe und den Baum zur Fäulniß bringe.

Eben ſo ſind diejenigen Zweige, welche kreuzweiſe oder unordentlich in einander gewachſen ſind, ſorgfältig wegzuſchneiden.

Beſetzen, heißt in der Oeconomie die Teiche oder Weiher mit Fiſchen von verſchiedener Art verſehen. Das

Beſetzen der Teiche kann ſowohl im Herbſte als auch im Frühlinge geſchehen, doch iſt der Frühling dem Herbſte vorzuziehen, wenn man die Fiſche nicht zeitig, ehe die Herbſtfröſte eintreten, einſetzen kann, weil die Fiſche das Waſſer beſſer gewohnt werden, auch ihr Winterlager beſſer zubereiten können, wenn ſie im Frühjahre in die Teiche gebracht werden. Soll ein Starkteich oder Erwachsteich mit junger Karpfenbrut im Frühlinge beſetzt werden, ſo geſchiehet dieſes ohngefähr im Monat Merz, wenn das Wetter günſtig hierzu iſt, oder auch im Monat April, an einem windſtillen Tage. Die Menge der einzuſetzenden Fiſche richtet ſich theils nach der Größe des Teiches, theils nach dem mehr oder wenigern Zugange oder Nahrung, theils nach der Güte des Teichbodens und des guten weichen nahrhaften Waſſers ſelbſt; denn in ſchlechten Boden und harten oder ſauren Waſſer habenden Teichen gedeihen die Fiſche nicht gut, und kommt hierzu noch, daß ein ſolcher Teich wenig oder gar keine fetten nährenden Zugänge von Feldern, Viehtriften oder aus den Höfen hat, ſo iſt die Nahrung der Fiſche alſo ſehr geringe, und man kann dahero in einen ſolchen Teich weit weniger Fiſche zum Abwachſen einſetzen, als in einen andern, welcher nicht nur von Natur einen guten fetten Boden, gutes weiches nährendes Waſſer, und wohl über dieſes noch andere fette Waſſerzugänge hat, und in einem dergleichen guten Teiche wachſen die eingeſetzten Fiſche in einem Jahre weit größer als in einem ſchlechten in zwey Jahren zu geſchehen pflegt; ja ſelbſt der Geſchmack der Fiſche oder ihres Fleiſches iſt bey ſolchen Fiſchen, die in fetten Teichen geſtanden, weit beſſer, als bey denen aus ſchlechten magern Teichen. Beſſer iſt es allezeit, etwas zu wenig als zu viel Fiſche in einen Teich zu ſetzen, damit dieſe genugſame Nahrung haben und deſto ſtärker werden. Der Karpfenſatz kann zwey- oder dreyjährig ſeyn, je nachdem derſelbe ſchon groß iſt; denn wenn die jungen Fiſche in einem nahr-

haften Teiche geſtanden, ſo ſind die zweyjährigen oftmals größer als dreyjährige aus ſchlechten Teichen. Unter Satz, wird man mehr davon angezeigt finden.

Eben ſo kann man auch in den vorangezeigten Monaten die zur Fortpflanzung der Karpfen beſtimmten ſogenannten Streichkarpfen, da, wo man ſeinen Karpfenſamen ſelbſt erziehen will, in die darzu nöthigen Streichteiche ausſetzen.

Beyfuß, iſt ein bekanntes Kraut, welches ſowohl in der Küche als auch in der Arzney gebraucht wird, deſſen Gebrauch beym Braten der Gänſe und andern Speiſen bekannt genug iſt.

Bieberklee, Bitterklee, (Menyanthus trifoliata,) auch Sumpfklee genannt, weil dieſe Pflanze gern an naſſen, ſumpfigen Orten wächſet. Die Arzneykräfte dieſer Pflanze beſtehen darinnen: ſie iſt magenſtärkend, auflöſend, ſchweistreibend, wider den Scorbut ein gutes Mittel. In England wird dieſe Pflanze ordentlich gebaut, und ihr Kraut ſtatt Hopfen gebraucht. Die Blätter und Wurzeln gepülvert, vertreiben dem Viehe den Huſten; die gekochten Blätter geben grüne Farbe.

Biebernell, ſiehe Pimpinelle.

Bienenzucht. Der Gliederbau der Bienen, ihre Geſtalt, ihre Farbe, ihre gute Ordnung, ihr Fleiß und die Mittel ſo ſie anwenden, faſt aus allen Blüthen und Blumen Honig zu ſaugen, und ſich deſſelben mit Sparſamkeit zu bedienen, ſind lauter Dinge, die bereits von verſchiedenen Schriftſtellern auf die angenehmſte Art beſchrieben worden; und da der Landwirth ſich nur um die Dinge ſelbſt und deren Nutzen bekümmert, auch nicht leicht ein Bauer zu finden ſeyn wird, der nicht wiſſen ſollte was eine Biene für ein Ding ſey? ſo wird man eine weitläuftige Beſchreibung von der Geſtalt dieſer Thiere oder ihren guten Eigenſchaften hier übergehen, und ſich blos auf die Wartung, Erziehung und Nutzung dieſer nütz-

lichen Thiere einſchränken und im Zuſammenhange vortragen. —

Wer Bienen halten will, muß ihre Nahrung und Wartung, die Stellung und Verfertigung des Bienenhauſes, und die beſte Art der Bienenkörbe kennen; er muß ſie auch gehörig zu nutzen, und die überflüßigen Stöcke mit Vortheil zu verkaufen, oder die ermangelnden zu erkaufen wiſſen. —

Ohnerachtet wenige Gegenden ſind, wo die Bienen nicht einigen Nutzen eintragen ſollten, welcher geringe Nutzen gleichwohl nach Verhältniß des kleinen Kapitals, ſo man in denſelben ſtecken hat, immer ſehr groß iſt: ſo gewähren doch alle ſolche Gegenden einen gar anſehnlichen Gewinn von der Bienenzucht, wo viele ſogenannte Haide wächſt, wo viel Buchweizen oder Heidekorn, wo Raps, Rübſen, Saubohnen, Erbſen, Wicken, Linſen ꝛc. erbauet wird; wo viele blumenreiche Wieſen, Linden-, Kaſtanien- und Pappelbäume, Ulmen, Tannen, Fichten, Salweiden, fruchtbare Obſtbäume ꝛc. ſind; wo viel weißer Klee, Eſparſette, Luzernerklee, Sauerklee, Steinklee, Ginſter, Brombeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren, Weißdorn, Hederich, Dotter, Lungenkraut, Eiſenkraut, taube Neſſeln, wilde Salbey, Löwenmaul, Merzviolen, Löffelkraut, Ackerſenf, Trollblumen, Meliſſen, Lavendel, Thymian, Quendel, Yſop, Wegwart oder Eichorien, Boragen, Gurken, Sonnenblumen und dergleichen mehr wachſen, beſonders wenn die Bienen dieſe ihre Nahrung in der Nähe haben; denn ob ſie ſchon ihre Nahrung ſehr weit herbeyholen, ſo müſſen ſie doch alsdenn allzu viele Zeit zubringen, und können alſo nicht ſo oft des Tages eintragen, keine ſo großen Ladungen machen, und überdieſes gehen auch durch einen weiten Ausflug viel mehrere durch Wind und Wetter, und die ſo mancherley ihnen nachſtellenden Raubthiere verlohren. Deswegen ſtehen ſie in Waldungen ſehr gut, weil ſie ihre Nahrung

ſehr nahe haben, und aus dieſem Grunde werden in Haidegegenden die Bienenſtöcke um die Zeit der Haideblüthe auf die Haiden gefahren.

Gut iſt es, wenn die Bienen in der Nähe ihres Standes kleine Bäche, Miſtſtätten ꝛc. haben, weil ſie auch Feuchtigkeit zu ihrem Futterbreie gebrauchen; dahingegen ſind ihnen große breite Flüſſe in der Nähe oftmals ſehr nachtheilig, wenn ſie ihre Nahrung über denſelben zu holen genöthiget ſind; denn Wind und Müdigkeit ſtürzen oft viele hinein.

Eben ſo ſind Brau- und Backhäuſer, Schmelzhütten und dergleichen, wovon der Rauch auf die Bienen zudringen kann, ſchädlich in der Nähe des Bienenſtandes.

Bey der Anlage eines Bienenſtandes muß man auch auf die Lage und Beſchaffenheit des Orts Rückſicht nehmen. Je früher die Sonne an die vordere Seite der Bienenſtöcke ſcheinen kann, deſto beſſer iſt es. Jedoch iſt die Stellung gerade gegen Mittag nicht rathſam. Die beſte Richtung des Bienenſtandes iſt zwiſchen Morgen und Mittag. Indeſſen muß man ſich oftmals nach der Gelegenheit richten; doch dürfen die Bienen nicht nach der Abendſeite, auch nicht wohl zwiſchen Mittag und Abend ſtehen; und gegen die Nordſeite muß der Bienenſtand für den kalten Winden, entweder durch Gebäude, Mauren oder ſonſt etwas geſchützet ſeyn. Nicht weniger ſo muß der Ort des Bienenſtandes nicht feuchte, ſondern trocken und luftig ſeyn, und die Bienen müſſen dabey einen freyen Ausflug haben. Niedrige Bäume, woran ſich die Schwärme anhangen können, ſind dem Bienenſtande in der Nähe zuträglich, ſo wie im Gegentheil hohe Bäume darum nicht gar gut ſind, weil die Bienenſchwärme wenn ſie ſich hoch anhangen, mühſam davon einzufangen ſind. Vor dem Bienenſtande darf weder hohes Geſträuche oder Gras befindlich, ſondern ſo viel möglich ein reiner freyer Platz ſeyn; denn wenn die Bienen ſchwärmen, ſo geſchieht

es oftmals, daß die Königin nicht fliegen kann, und vor dem Bienenſtock niederfället und ſodann verlohren geht, und der junge Stock alsdenn wieder zurück in den Mutterſtock ziehet, oder ſonſt Schaden entſtehet. Endlich ſo muß auch um den Bienenſtand ein freyer Gang gelaſſen werden, damit man von hinten die Bienen gehörig behandeln könne.

Die Bienenſtöcke oder Körbe werden auf mancherley Art verfertiget; die ſchlechteſten ſind ſolche, welche aus einem Kiehnenholz verfertiget, und mit einem Spundloche verſehen ſind. Beſſer und bekannter ſind diejenigen, ſo von Stroh oder Baſt geflochten werden. Noch beſſer ſind die, vom Herrn Plato erfundenen hölzernen Maſchinen, die er in ſeiner ſogenannten Nouvelle ruche de bois, umſtändlich beſchrieben hat. Noch beſſer als dieſe ſind die wie mit Schubkaſten verſehenen hölzernen Commoden, die ein ſchweizeriſcher Bauer im Canton Bern erfunden hat.

Ein tüchtiges Bienenhaus ſoll aus glatt gehobelten trockenen Bretern, acht bis zehn Schuhe hoch, gefertiget, hinten und an den Seiten dergleichen Wände haben, und vorne mit wohlpaſſenden Thüren, in welchen kleine durchlöcherte Bleche angebracht, um den Bienen die nöthige Luft zu laſſen, inwendig aber, nach Beſchaffenheit der anzulegenden Größe, mit drey, vier auch wohl fünf, gleich weit aus einander ſtehenden Stockwerken oder Bretern verſehen ſeyn.

Es wird voraus geſetzt, daß die Bienenzucht erſt eingerichtet werden ſoll, und man mit nahen oder entfernten Nahrungsmitteln für dieſe fleißige Creaturen, auch dem Hauſe und nöthigen Bienenkörben ſich verſehen habe, und nunmehro den Einkauf der Bienen beſorgen will. Hierbey hat man zuerſt auf die Jahreszeit zu ſehen. Im Herbſt kauft man am wohlfeilſten, aber gegen das Frühjahr am ſicherſten, und ohngefähr im Februar iſt die bequemſte Zeit hierzu, und die Bienen müſſen, noch ehe es warm wird und anfangen auszufliegen, auf ihren neuen

Stand gebracht werden, ſo wie, wenn man im Herbſte kauft, die Bienen wenn es ſchon kalt iſt, und ſie nicht mehr ausfliegen an Ort und Stelle gebracht werden müſſen; und da es zuweilen betrügliche Menſchen giebt, ſo iſt es wohlgethan, die erhandelten Bienen nach geſchloſſenem Handel fortbringen zu laſſen.

Man muß aber auch ihr Alter und Eigenſchaften kennen, und beym Einkauf einige Vorſichten anwenden. Die großen, runden und rauhen oder haarigten Bienen, pflegen faul und fräßig, die beſten pflegen klein, goldgelb, glänzend und nicht gar ſchüchtern, die jungen Bienen aber hellbraun und glänzend zu ſeyn. Man muß im Einkauf drey und zweyjährige Bienenſtöcke ältern vorziehen, oder lieber einen jährigen nehmen, im Fall ſie nur vom erſten Schwarm ſind; welches ſich allenfalls am Wachs, welches bey jungen Bienen weiß, bey ältern gelb und bey noch ältern ſchwärzlich iſt, erkennen läßt. Außer dieſer Vorſicht muß man die Bienenkörbe aufheben, und ihre Schwere unterſuchen; denn je ſchwerer der Korb, (voraus geſetzt, daß ſie von einerley Art und aus einerley Materie beſtehen) deſto volkreicher, und folglich um ſo beſſer iſt er.

Kauft man Stöcke im Winter, ſo muß man dieſelben um die Mittagszeit aufheben, theils um das Gewicht zu unterſuchen, theils um die Menge der Bienen und wie das Wachsgebäude beſchaffen ſey, zu beſehen. Will der Beſitzer nicht zugeben, daß ein Stock aufgehoben werde, ſo klopfe man mit einem Finger etwas an den Korb, und halte ſogleich das Ohr daran. Höret man hierauf ein lange anhaltendes Geſumſe, ſo hat der Stock viel Bienen; iſt aber der Ton geſchwind abgebrochen, und dauert nur wenige Augenblicke, ſo iſt er ſchwach an Volk. Ferner: ſo kann man auch zum Flugloch hinein blaſen; kommen hierauf ſogleich Bienen heraus und legen ſich wohl in einem Klümpgen um das Flugloch, ſo iſt der Stock gut, volkreich und munter.

Will man friſche junge Schwärme kaufen, ſo muß man ſich die erſten Schwärme die bis Johannis fallen, ausbedingen, und lieber etwas mehr dafür bezahlen. Junge friſchgefaßte Schwärme müſſen ſogleich den erſten Abend weg und zu ihrem neuen Stand getragen werden.

Vollen Bienenſtöcken darf man beym Verſenden das Flugloch nicht verſtopfen, weil es ſonſt leicht geſchehen kann, daß die Bienen ſämtlich erſticken, ſondern man muß das Flugloch entweder mit Federkielen oder mit geſchnittenen Strohhalmen voll legen, oder ein durchlöchertes Blech, mit Löchern vor das Flugloch ſtecken, damit die Bienen Luft haben. Wird aber ein Bienenſtock zur Sommerszeit und bey warmer Witterung über Land getragen, ſo muß man das Flugbret wegthun, und ein leinen Tuch unten über die Oefnung des Korbes ſpannen und feſtbinden, ſodann den Korb, wenn er in einer Wanne getragen wird, auf die Krone ſtellen, daß das Tuch in die Höhe ſtehe, oder man muß auf den Boden der Wanne zwey Hölzer legen, und den Korb mit dem Tuche darauf ſtellen. Aber deſſen ohngeachtet müſſen die Stöcke bey Sommerszeit nur des Nachts über Land getragen werden, ſonſt arbeiten ſich viele Bienen zu tode.

Alte Bienenſtöcke muß man mitten im Sommer nicht, als wenn es die äußerſte Noth erfordert, mehrere Stunden weit wegtragen laſſen, weil ſie dadurch gleich auf etliche Wochen zurückgeſetzt werden.

Den neuangekommenen Bienen kann man zum Willkommen ein wenig Hafer und Zucker bey den Körben hinſetzen, wozu man eine verhältnißmäßige Menge Honig hinzufügt, im Fall ſie damit nicht verſehen wären.

Wer die Nahrung der Bienen bey der Hand und des Herrn Plato hölzerne Bienenkörbe, oder die ſchweizeriſche Commode, angeſchaft hat, kann bey angehenden warmen Tagen die Bienenkörbe in dem Garten vertheilen, oder ſie im Bienenhauſe ſtehen laſſen. Wer aber zu entferntem

Haidekraut ſeine Zuflucht nehmen muß, der ahme denen Pohlen und Braunſchweigern nach, verſtopfe die Luftlöcher an den Körben, lege ſie auf die Seite, binde ſie in ein leinen Tuch und führe ſie zur Nachtzeit nach der Haide oder Haidekraut. Dieſer neue Wohnungsplatz muß vorher vom Gras und Kraut geſäubert, und mit einem auf niedrigen Pfählen und Stangen ruhenden Strohdache verſehen ſeyn, worunter dann die Bienenkörbe, auf bloßen Sand geſtellet, die Tücher hinweg gethan und die Luftlöcher eröfnet werden. Die Blüthe des Haidekrauts verſchaffet dieſen Gäſten überflüßige Nahrung, jedoch iſt weder der Honig noch das Wachs, von der Güte als dasjenige, das in Gärten und in kleereichen Wieſen geſammlet worden; und dieſe Veranſtaltung kann auch nur in ſolchen Gegenden getroffen werden, wo die Bienenzucht ſtark oder viele Leute ihre Bienen nach der Haide bringen, damit es ſich der Mühe verlohne, einen Aufſeher dabey zu halten, der ihrer bis Ausgangs Auguſti wahrnehme, als zu welcher Zeit ſie wieder nach ihren Winterquartieren geſchaft werden.

Geſetzt alſo, es hätte jemand den Anfang ſeiner Bienenzucht mit dem Einkauf von zwölf zweyjährigen und wohlgenährten Bienenkörben gemacht, und ſolche bis in April wohlgewartet, ſo werden die Bienen zu Anfang des Mays ſelbſt für ihr Futter ſorgen, eine zahlreiche Menge Jugend ausbrüten, und bey Herannahung der warmen Tage, wenn die Sonne recht heiß ſcheinet, zu ſchwärmen anfangen. Wenn eine junge Königin und eine verhältnißmäßige Anzahl von Arbeitsbienen erzeuget iſt, ſo denken ſie darauf ihren Mutterſtock zu verlaſſen, und eine eigene Haushaltung anzufangen. Wenn demnach keine Hinderniß darzwiſchen kommt, (daß etwa die alte Königin zu der Zeit ſtirbt und die junge zu bleiben nothwendig iſt) und es iſt gute Witterung, ſo ziehen ſie mit einem beſondern ſchwärmenden Tone und heftigen Untereinanderſie-

gen und Schwärmen aus und bequemen ſich, in einer ihnen angewieſenen und anſtändigen Wohnung ihre Haushaltung anzufangen.

Das wenige oder viele Schwärmen der Bienen kommt auf die Beſchaffenheit des Bienenſtammes, vorzüglich auf die Königin, auf die Witterung und auf die reichliche Nahrung an, welche die Bienen im Felde finden. Iſt der Stock gut, munter und volkreich, und folglich die Königin geſund und fruchtbar, ſo ſchwärmt er gewöhnlich einmal, oft zweymal, bisweilen drey-, auch wohl vier- und fünfmal, wenn zumal ſtarke Honigthaue ſich eräugnen. Warme und gute Witterung müſſen die Bienen jederzeit zum Schwärmen haben, beſonders bey den erſten Schwärmen, bey den übrigen aber ſind ſie nicht ſo delikat. Sehr gerne ſchwärmen die Bienen, wenn ſchwüle gewitterhafte Tage ſind, und Sonnenblicke zwiſchen Gewitterwolken ſich zeigen; wenn es Honigthau gegeben hat; wenn es nach trockenen Tagen einen ſanften Regen gethan, oder auch ein Morgenregen gefallen iſt, und darauf wieder warm geworden. Alles dieſes gründet ſich auf die reichliche Nahrung, welche die jungen Bienen zu ihrer neuen Haushaltung ſogleich auf dem Felde finden, und leuchtet die Weisheit des Schöpfers auch aus dieſem Triebe dieſer kleinen Kreaturen hervor.

Daß ſchwache Bienen nicht ſchwärmen noch ſchwärmen können, rührt daher, weil nicht überflüßig Volk da iſt, und ſie ſolches zuſammen halten müſſen, den Mutterſtock zu verſtärken und ihn mit hinreichender Winternahrung zu verſorgen. Daß ſehr ſchwere und beſonders honigreiche Stöcke oftmals nicht ſchwärmen, kommt daher, weil die Königin zu wenig leere Zellen findet, viel Brut anzuſetzen, und daher um die Schwärmzeit nicht genugſames Volk vorhanden ſeyn kann, zwey Haushaltungen abzugeben. Daß aber auch ſehr volkreiche gute Stöcke bisweilen nicht ſchwärmen, entſtehet mehrmalen daher,

weil die Königin um die Zeit, da der Schwarm bald abziehen ſollte, entweder Alters halber oder aus Entkräftung wegen dem häufigen Eyerlegen ſtirbt; deswegen der Mutterſtock die zum Schwarm erzeugte junge Königin nöthig hat und behalten muß, indeſſen aber wieder etliche Wochen hingehen, bis eine neue Königin erzeugt wird, deswegen die Menge des Volks ſo lange vorliegt; und wenn ſodann etwa anhaltend Regenwetter, oder honigklemme Zeit einfällt, ſo ziehet der Schwarm noch nicht ab, und die beſte Zeit zum Schwärmen vergeht, ſo, daß die Bienen endlich gar beyſammen bleiben und gar kein Schwarm erfolgt. —

Der erſte Schwarm heißt der Vorſchwarm oder Hauptſchwarm; der zweyte ein Afterſchwarm; der folgende ein dritter und ſo weiter. Bisweilen fällt auch wohl ein Schwarm von einem frühen Vorſchwarm und dieſer wird ein Jungfernſchwarm genennet.

Von ganz anderer Art ſind die Hungerſchwärme und Nothſchwärme. Hunger- oder Bettelſchwärme ereignen ſich mehrentheils im Frühjahre, wenn in einem Stock aller Honigvorrath aufgezehrt iſt, und bisweilen noch darzu die Königin abgegangen; da alsdenn die Bienen gleich einem Schwarm aus- und zu einem andern honigreichen Stock einziehen. Geſchiehet ſolches im Sommer bey voller Nahrung, ſo iſt das ein Anzeichen, daß die Motten an dem verlaſſenen Stocke überhand genommen haben, und die Bienen wegen denſelben und ihrem Geſpinnſte, das den Spinneweben gleicht, nicht bleiben können. Nothſchwärme ſind zwar ordentliche junge Schwärme, die aber von den Alten nothgedrungen, wegen Mangel an Nahrung im Stock, ſehr frühzeitig im April ausgetrieben und zu ſchwärmen genöthiget worden. Uebrigens kommen die Hauptſchwärme mehrentheils Vormittags, ſeltener Nachmittags, die After- und Nachſchwärme ordentlich Nachmittags, zuweilen auch Mittags.

Häufige Schwärme ſind gar kein Glück; denn durch die vielen Schwärme wird nicht nur der Mutterſtock entvölkert, daß derſelbe auf den Herbſt nur noch eine Hand voll Bienen hat, die den Sommer über wenig Honig haben eintragen können, und im Winter ganz eingehen; ſondern die jüngſten Schwärme gehen auch darauf, weil ſie ſpät gekommen und die beſte Zeit vorbey war, ſich hinreichend anzubauen und zu verproviantiren. Bisweilen werden zwar auch die Afterſchwärme gut an Volk, Honig und Gebäude; allein es muß ein guter Sommer nach dem Schwärmen erfolgen, das man doch zum Voraus nicht wiſſen kann; und es iſt daher immer viel gewagt, weil dabey alt und jung verderben kann.

Zum gewiſſen Schwärmen hat man wohl verſchiedene Kenuzeichen, allein es iſt keins ganz vollkommen zuverläßig. Das ſtarke Vorliegen der Bienen iſt ein Beweis der großen Anzahl der Jungen und der Wärme im Stock, und daß ſie balde ſchwärmen werden. Allein ſie liegen auch manchmal viele Wochen, ja den ganzen Sommer vor und ſchwärmen doch nicht. Die Urſache hiervon iſt oben ſchon angezeigt worden, weil zu der Zeit, die alte Königin mit Tode abgegangen, die junge aber im Stock zurück geblieben iſt. Bisweilen liegen die Bienen nicht vor, und ſchwärmen doch.

Ein gewiſſeres Kennzeichen zum Schwärmen iſt das Rufen oder Tüten der Königin. Bey dem Hauptſchwarm hört man es ſelten; aber bey den Afterſchwärmen allemal. Dieſe kommen gewöhnlich den ſiebenden oder neunten Tag nach dem Hauptſchwarm. Wenn man um dieſe Zeit des Abends das Ohr an den Stock hält, ſo kann man ſehr deutlich hören, ja zuweilen auf ein paar Schritte weit, wie die junge Königinnen, deren oft zwey, drey auch wohl mehrere vorhanden ſind, durch ihr beſtändig angeſtimmtes Tüt! Tüt! Tüt! ihrem Volke zum Abmarsch blaſen, weil ſie von der alten Königin verfolget werden. Iſt

nun den folgenden Tag die Witterung nicht zuwider, ſo ziehet der Schwarm gewöhnlich aus. Jedoch folgen auch bisweilen die Bienen nicht und bleiben beyſammen, da denn die junge Königinnen von der alten umgebracht werden. Ein gleiches geſchiehet, wenn die eingefallene üble Witterung drey Tage lang anhält, daß ſie nicht ſchwärmen können.

Ein noch deutlicheres Merkmal des baldigen Schwärmens mehrentheils noch deſſelbigen Tages, bisweilen aber auch am folgenden, iſt, wenn die aus dem Felde kommende Bienen ihre Höschen nicht ablegen, ſondern theils innerhalb des Stocks damit herumlaufen, theils ſich damit an den vorliegenden Haufen anhängen, welchen Vorrath ſie zu ihrer neuen Haushaltung aufheben.

Ein Kennzeichen des nahen Aufbruchs zum Schwärmen iſt, wenn die vorliegenden Bienen ſich in den Stock ziehen, denn ſolches iſt der Zeitpunkt, da ſie ihre Ausſteuer aufpacken und ſo viel Honig mit nehmen, als ihre Blaſe faſſen kann. Aber Wachs nehmen ſie nicht mit, wie viele irrig glauben.

Endlich aber iſt ihr Aufbruch ganz nahe, wenn die Bienen am Flugloch ganz unruhig auf- und niederlaufen, und den vorliegenden gleichſam ankündigen, daß der Aufbruch von innen beſchloſſen und im Anfange ſey; da denn bald mehrere nachkommen und in die Luft fliegen; die am Klumpen hängende Bienen ziehen auch ſogleich mit ab, und die übrigen zum Schwarm gehörigen ſtürzen über Hals und Kopf zum Flugloch heraus. Bey dieſem größten Lärmen giebt es öfters plötzlich an dem Flugloch Platz, da denn die Königin mit langſamen Schritten, daß man ſie leicht haſchen kann, heraus kommt, und zum Vortrab des Schwarmes fliegt, vielfältig aber kommt ſie unter den erſten heraus, bisweilen auch zuletzt. So bald alſo die Königin, die an ihrer vorzüglichen Größe und gelben Farbe zu erkennen, das Quartier räumet und zum Luft-

loch heraus kommt, wird ſie von ihrem draußen befindlichen Volke mit Ehrfurcht empfangen. Sie ſtellet ſich an die Spitze ihres Heeres, ziehet langſam fort und wird ihr von dem ganzen Volke gefolget. Sie und ihre gehorſame Unterthanen hängen ſich an den erſten niedrigen Baum an, den ſie finden, in deren Ermanglung ſie aber oft weit ziehen, und in den Wäldern zu hohen und holen Bäumen Zuflucht nehmen.

So bald man nun dergleichen Schwarm abziehen ſiehet, ſo kann man, im Fall man glaubt der Schwarm fliege zu hoch und mache Miene durchzugehen, mit einer Handſpritze unter die Bienen, und zwar über ſie hinſpritzen, daß die Tropfen von oben herunter auf die Bienen fallen, damit ſie meinen es regne, und ſich eher anhängen. Nunmehro wird ein lediger Korb unter dieſen Aſt gehalten, und die Bienen abgeſchüttelt, oder vermittelſt eines weichen Flederwiſches in den Korb gebracht, mit einem Sieb oder leinenen Tuch bedecket, und nach dem Bienenhauſe getragen, allwo der neue Korb an ſeinen Ort geſetzet, die leinene Decke behutſam weggezogen, und das Luftloch eröfnet wird. Während dem Nachhauſetragen haben die Bienen der Königin bereits in der Spitze des Korbes Quartier gemacht, wo ſie ſich von ihrer Leibwache, welche größer als die andern Bienen, und nur zum Dienſt der Königin beſtimmt ſind, umgeben befindet. So wie die Königin einquartiret, und der neue Stock in Ruhe gebracht iſt, verfüget ſich ein Theil ihres Heeres ins Feld und ſchaft Baumaterialien, zu bequemlichen Wohnungen für ſich, vorzüglich aber für ihr Oberhaupt herbey.

Um aber das zu ofte Schwärmen zu verhindern, muß für mehreren Raum in den Körben geſorget, und entweder die hölzernen Käſten vermehrt, oder wenn man geflochtene Körbe hat, ein oder zwey, der Größe des Korbes angemeſſene Kränze von Stroh geflochten, untergeſetzet werden. Bey Anwendung dieſes Mittels bleibt das fer-

nere Schwärmen nach, und das bequem einquartierte Bienenvolk, lebet den Winter über in Eintracht und Ruhe.

Wenn aber der Schwarm in verſchiedene Klumpen getheilt iſt, ſo iſt ſolches ein Merkmal, daß mehrere Königinnen dabey ſind. Man faßt hierauf die Klumpen ſämtlich und ſchüttet einen nach dem andern vor den Stock. Den folgenden Tag werden die Bienen ſelbſt eine Königin gewählt haben, und die überflüſſigen werden getödtet ſeyn und vor dem Flugloch liegen; oder wenn ſie nahe beyſammen hängen, ſo treibet man ſie mit rauchender Lunte zuſammen und faßt ſie ſodann alle auf einmal.

Wenn ſich aber der Fall ereignet, daß zwey oder mehrere Bienenſtöcke zugleich ſchwärmen, und ſich zwey Schwärme zuſammen hängen wollten, oder bereits zuſammen gehängt haben, wie ſolches zuweilen geſchieht, ſo muß man ſuchen den erſten Schwarm, ehe der andere dazu fliegt, mit einem Tuche zu umlegen, damit man jeden beſonders faſſen kann. Fliegen ſie aber wirklich zuſammen, ſo faßt man ſie als einen Schwarm, in einen deſto größern Bienenſtock. Man verliert hierbey nichts, und der Nutzen, den man von einem ſolchen ſtarken Stock hat, erſetzet den Abgang an der Zahl der Bienenſtöcke reichlich. Bisweilen trennen ſich zwey zuſammengefaßte Schwärme von ſelbſten, wenn man zwey leere Bienenſtöcke nächſt an einander ſtellet und den Schwarm vor dieſe Stöcke zuſammen hinſchüttet.

Bey ſehr ſtarken Bienenſtänden aber trägt ſichs öfters zu, daß drey und vier Schwärme mit einander ausziehen und ſich zuſammenhängen. Um nun jeden Schwarm beſonders zu erhalten, ſo hält man ſich eine geräumige Waſchbütte im Garten in Bereitſchaft, und faßet in dieſen Fall alle zuſammengehängte Bienen und ſchüttet ſie mit einander in die Mitte der Bütte, deckt oben ein Tuch darüber und läßt ſie einige Zeit, etwa eine Viertelſtunde ruhen; holet alsdenn die übrigen vom Baum

vollends herbey, ſchüttet ſie dazu in die Bütte, und läßt ſie zugedeckt bis auf den Abend beyſammen. Mehrentheils wird alsdenn jeder Schwarm abgeſondert darinnen hängen, und ſich jede Parthie zu ihrer Königin, die ſie genau kennen, verſammlet haben, und man kann alſo jeden Schwarm in einen beſondern Stock faſſen. Noch beſſer aber iſt es, wenn man ſo viel Baumzweige, als zuſammengeflogene Schwärme ſind, am Rande der Bütte befeſtiget, und zwar ſo, daß die Spitzen derſelben die Bienen berühren; hierauf wird ſich jeder Schwarm an einen Zweig hängen. Es mißlingt äußerſt ſelten, wenn es auch die ganze Nacht währte, und man kann ſodann des Morgens einen jeden mit ſeinem Zweige ſehr bequem unter oder vor einen Stock legen und einziehen laſſen.

So wie endlich ein Schwarm eingefaßt worden, ſo muß man denſelben, ſo bald die Bienen etwas ruhig ſind, an ſeinen beſtimmten Ort bringen, ſonſt gewöhnen viele den Flug dahin, wo er den Tag über geſtanden, und fliegen etliche Tage dahin; da ſie hingegen oft noch denſelbigen Tag eintragen, wenn ſie bald an Ort und Stelle gebracht werden. Sollte allenfalls der junge Schwarm zu ſchwach und zu viele Bienen bey dem alten geblieben und ſolcher alſo ſehr volkreich ſeyn, ſo darf man nur den jungen Schwarm auf die Stelle des alten Stocks ſetzen, und den alten auf einen andern Platz im Bienenſtande, ſo wird der Schwarm durch die in den erſten Tagen ausgeflogenen Bienen des alten Stocks anſehnlich verſtärkt, und zugleich der Afterſchwarm bey dem alten verhütet werden.

Ferner ſo muß man, wenn ein junger Stock auf den Bienenſtand gebracht worden, darauf Bedacht nehmen, demſelben in den erſten Tagen einigen Schutz wider die heftig auffallenden Sonnenſtralen zu verſchaffen, weil ſie ſonſt vor Hitze nicht bleiben können, und daher mancher Schwarm den zweyten oder dritten Tag wieder ausziehet und fortgehet. Sollte gleich nach dem Schwärmen

anhaltendes Regenwetter einfallen, ſo daß die Bienen nicht ausfliegen können, ſo iſt es nothwendig, daß die jungen Bienen gefüttert werden, denn ihr mit genommener Vorrath aus dem Mutterſtock reichet nur auf drey bis vier Tage, wenn ſie aus dem Felde nichts eintragen können.

Es iſt auch gut, wenn die Bienenſtöcke hinten ohngefähr einen halben Daumen hoch höher als vorne geſtellt werden; denn auf dieſe Weiſe können nicht nur die Bienen ihre Todten und andere untaugliche Sachen bequemer aus dem Stocke ſchaffen, ſondern es kann auch die Feuchtigkeit, ſo vom Schwaden der Bienen, beſonders zur Winterszeit entſtehet, beſſer ablaufen, welches ihnen geſünder iſt und die Roſen werden alsdenn auch nicht ſo leichte ſchimmlicht.

Möchten unſere Bienen jährlich nur zweymal ſchwärmen, ſo würden wir im erſten Herbſt, ſtatt der eingekauften zwölf Körbe, ſechs und dreyßig dergleichen, im zweyten Herbſt ſchon zwey und ſiebenzig, und im dritten Herbſt, hundert vier und vierzig dergleichen Körbe beſitzen, im Fall ſie wohl gewartet und ernähret worden.

Verſchiedene Bienenverſtändige beſchneiden die Bienenkörbe gar nicht, ſondern tödten durch den Rauch des Schwefels, die Bewohner der ſchwerſten Körbe und laſſen den leichteſten ihren ganzen Honigvorrath zur Winternahrung, wobey ſie ſich auch ganz wohl befinden, indem bey ſo reichlicher Nahrung, die am Leben gebliebenen Bienen fleißig ſchwärmen und keines weitern Winterfutters bedürfen. Andere beſchneiden die Bienen jährlich zweymal, und nehmen ihnen die Hälfte, auch wohl zwey Drittheil der Honigkuchen, ſetzen ſich aber dadurch in Gefahr bey harten Wintern um ihre ganze magere Bienenzucht zu kommen. Beyde Arten ſind nicht gut; die erſte iſt unbarmherzig und der Vermehrung des Bienenſtandes entgegen, die andere verräth einen ſtinkenden Geitz und Undankbarkeit gegen dieſe fleißigen Creaturen. Laſſet uns dannenhero die Mittel-

ſtraße erwählen, und 1) das zu öftere und ſchädlich werdende Schwärmen verhüten; 2) die Bienen mit Ueberlegung und nach Beſchaffenheit des Vorraths beſchneiden; auch ſie 3) bey ſtarken Wintern mit dem nöthigen Futter verſehen.

Wie das zu vielfältige Schwärmen zu vermeiden, iſt ſchon oben angeführt worden. Bey dem Beſchneiden hingegen, ſind folgende Umſtände in Betracht zu ziehen: die Jahreszeit, die Schwere des Korbes, das vorhandene Futter, das Alter der Bienen. Man beſchneidet oder nimmt denen Bienen im Frühling und im Herbſt den überflüßigen Theil ihres Vorraths; die jungen Bienen werden gar nicht, die leichten Stöcke nur einmal, die wohlbevölkerten und ſchweren Körbe hingegen, zweymal beſchnitten. Iſt der Winter günſtig geweſen und Sommerweide in gehöriger Menge und Güte vorhanden, ſo kann zum erſtenmal die Hälfte, höchſtens drey Fünftheil, zum zweytenmale aber nur ein Viertheil, höchſtens ein Drittheil des Vorraths hinweggenommen werden. Die erſte Ernte iſt nothwendig, um die Körbe vom Ueberfluß zu befreyen, und die Bienen beym Fleiß zu erhalten. Die andere kann, nach Beſchaffenheit der Umſtände, zumal bey ſchwachen Körben füglich unterbleiben.

Von dieſem abgenommenen Vorrath muß man abermals ein Viertheil aufbehalten, um die Bienen, im Fall der Nothwendigkeit, damit zu füttern. Dieſe Nothwendigkeit läßt ſich am Zernagen des Wachſes, das man bey aufgezehrtem Futter, wie Kleien zermalmet, auf den Bretern findet, erkennen. Da auch Mäuſe, Ameiſen, Weſpen, Raubbienen, Raupen, Spinnen und Vögel der Bienen gefährliche Feinde ſind, ſo müſſen ſolche möglichſt vom Bienenhauſe abgehalten werden. Es iſt in dieſer Abſicht wohl gethan, alles Gras, Unkraut und dergleichen, vom Bienenſtand zu entfernen, auch kleine Dratgitter, wodurch nur die Bienen können, für die Einzugslöcher zu machen,

im Winter aber die oben bey der Anlage des Bienenhauſes angemerkte Thüren, uneröfnet zu laſſen, um dieſe Thiere für der Kälte und gefährlichen Beſuchen zu bewahren.

Im allererſten Frühjahre, ehe die Bienen ausflie- gen können, muß bey jedem Stocke genau nachgeſehen werden, ob das Flugloch nicht mit todten Bienen und Gemülle, oder ausgeſchrotenem Wachs verſtopft ſey, und ſolches wegräumen; denn bisweilen ſitzen die Bienen den Winter hindurch hauptſächlich auf der vordern Seite, da denn die todten Bienen und das Gemülle von den Wachs- deckeln der aufgebiſſenen Honigzellen gerade vor das Flug- loch fällt, und noch überdies die Feuchtigkeit dazu kommt, daß es ſich zuweilen feſte verſtopfet. Hierbey iſt am be- ſten und geſchwindeſten geholfen, wenn man das Flugbret wechſelt, und das alte den Winter hindurch gelegene, feuchte und naſſe Flugbret wegnimmt, und dagegen ein friſches, trockenes und reines unterlegt. Das iſt bey je- dem Stock nöthig und gut, es dienet nicht nur zur Ge- ſundheit der Bienen, ſondern es kommen zugleich auch manche Mottenwürmer dadurch hinweg, welche ſich in das Holz eingefreſſen und umſponnen haben, und nur auf warme Witterung warten, ſich zu verpuppen und als Schmetterlinge auszukriechen, welche alsdenn im Früh- jahr, da die Bienen noch nicht ſtark ſind, und wegen der Kälte öfters wieder ſtille ſitzen müſſen, den allergrößten Schaden im ganzen Jahre zufügen.

Das Gemürmel, welches ſich bey Reinigung der Bienen findet, wird nicht weggeworfen, denn es iſt lauter gutes Wachs, das man ſorgfältig aufheben muß. Dieſes Wachsgemüll wird endlich, nebſt allen alten Roſen in Waſſer gekocht und feſt zuſammen gedrückt, bis man meh- reres Wachs preſſet, denn ſonſt würde es von Motten und andern Inſekten verzehret, die hiervon gemachten Kugeln, müſſen vorhero ehe man ſie verwahrt, in der Luft getrock- net werden, weil ſie ſonſt ſchimmlich werden.

Die Raubbienen, welche manche Menſchen mit Unrecht für eine beſondere Gattung halten, ſind entweder von den Nachbarn, oder bisweilen auch vom eigenen Stande. Der Schaden, den die Raubbienen anrichten, beſtehet nicht nur darin, daß ſie andern den Honig wegtragen, ſondern der Stock wird auch durch das Kämpfen und Beißen ſehr geſchwächt, ja öfters auch die Königin ermordet, da alsdenn der Beraubte, wenn er ſiehet, daß es um ihn gethan ſey, mit dem Räuber gemeinſchaftliche Sache macht, ſämtlich mit ihm ziehet, und ſeinen noch vorräthigen Honig mitnimmt. Wenn ein ſolcher Räuber ſeinen Stock ſodann noch nicht völlig angefüllt hat, ſo geht er, des Raubens gewohnt, deſto muthiger an einen andern und plündert ihn auch.

Die Raubbienen kann man aus folgenden erkennen: wenn man ſiehet, daß Bienen ſchüchtern bey dem Flugloch auf und nieder fliegen, oben, unten oder neben einen Eingang ſuchen, auch öfters die Wache habenden Bienen auf ſie zuſchießen; ſo iſt ein Anfang zum Rauben vorhanden. Ferner, wenn ſich die Bienen des Stocks ſtark vor dem Flugloch verſammlen, und auf dem Flugbret hier und da ein Häufgen Bienen ſich mit einander herumbeißen: alsdann iſt es Ernſt mit der Räuberey. Beſonders wenn man Abends ſehr ſpät bis an die Nacht, da ſonſt keine Bienen von den übrigen Stöcken mehr fliegen, aus dem Stock Bienen aus- und einfliegen ſieht. Auch laſſen die Räuber bey ihrem aus- und einfliegen einen beſondern pfeifenden Ton hören, woran man ſie auch gut erkennen kann. Um noch beſſer hiervon überzeugt zu werden, ſo muß man bey angebrochener Nacht, das Flugloch mit einem durchlöcherten Blech zu verſchließen ſuchen. Des Morgens werden die Räuber in aller Frühe und oft mit anbrechendem Tage vor das Flugloch kommen. Dieſe fremden Bienen beſtreut man ſodann mit recht klar gemachter Kreide, und giebt acht, wo ſie hinfliegen. Kein Mehl

darf man aber nicht nehmen, denn dieſes macht den Honig ſäurend, wenn die Bienen in die Zellen kriechen.

Sind die Raubbienen von eigenem Stande, ſo muß man ſogleich dieſen Stock, der ſich auf das Rauben begeben, auf den entfernteſten Platz des Bienenſtandes, oder ſonſt an einen ſchicklichen Ort im Garten ſetzen. Dieſe Veränderung macht die Bienen irre, und weil ſie etliche Tage zu thun haben ihren neuen Flug zu lernen, und ſich nicht entfernen können, ſo vergeſſen ſie das Rauben. Den mit Kreide beſtreuten Bienen muß man nachgehen, wenn ſichs will thun laſſen, und bey den benachbarten Bienenſtänden unterſuchen, wohin dieſe gezeichneten Bienen gehören. Hat man dieſes ausfindig gemacht, ſo thut man wohl, den Räuber ſeinem Beſitzer abzukaufen und ihn an die Stelle des Beraubten zu ſtellen, den Beraubten aber an die Stelle des Räubers. Das Rauben hört ſodann nicht nur gleich auf, ſondern es bekommt auch der Beraubte viele Bienen die ihn verſtärken, daß er ſeinen Verluſt deſto eher wieder einbringen kann; denn diejenigen Bienen, welche zuvor ausgeflogen ſind zu rauben, werden wieder auf ihre vorige Stelle fliegen, wo ſie geſtanden haben und alſo zu den vorhin beraubten eingehen und da bleiben. Will aber der Eigenthümer des Räubers keinen dergleichen billigen Vergleich eingehen, ſo iſt die Obrigkeit des Orts verbunden, ihn dahin anzuhalten, ſeine Raubbienen für dieſen Sommer auf ein anderes Dorf, das wenigſtens eine Stunde davon entlegen, zu ſtellen.

Kann man die Räuber aber nicht ausfindig machen, ſo ſucht man ſich dieſelben auf folgende Art vom Halſe zu ſchaffen: man kauft in der Apotheke ohngefähr für ſechs Pfennige weiße Nieswurz, ſtößt dieſe zu feinem Pulver und miſchet ſie unter verdünnten Honig. Des Abends zuvor oder des Morgens, wenn man den ungebetenen Gäſten dieſe Mahlzeit auftiſchen will, verſchließt man ſeine ſämtlichen Bienenſtöcke auf dem Stande mit einem durchlöcher-

ten Bleche; den beraubten Stock ſetzt man bey Seite und an deſſen Stelle einen ähnlichen leeren Stock, und darunter den vermiſchten Honig. Die Raubbienen werden ſodann ſich mit dieſem Honig wohl ſättigen, aber auch ſogleich bey dem Bienenſtand niederfallen, wenigſtens nicht aus dem Garten kommen. Gegen Abend macht man ſeine Bienenſtöcke wieder auf, damit die Bienen dieſen Tag noch etwas ausfliegen können.

Die Nutzung der Bienen beſtehet wie bekannt aus Honig und Wachs, und ein wohl gewarteter Bienenkorb, kann jährlich zwey Thaler auch wohl etwas drüber einbringen.

Noch ſoll der Zugutmachung, der aus dieſem Wirthſchaftszweig erhaltenen Producte gedacht werden. Man hat weißen oder ſogenannten Jungfernhonig und gelben Honig. Erſterer iſt der von ſelbſt fließende, letzterer, der ausgepreßte; die erſte Art iſt beſſer als die andere. Die auszupreſſende Honigkuchen, werden an einigen Orten in große Keſſel gethan, und durch gelindes Kohlenfeuer geſchmolzen; andere thun ſie zerſchnitten in einen großen Topf, den ſie in ſiedendes Waſſer ſetzen, folglich im Marienbade zum ſchmelzen bringen. Erwählet man die letzte Art, ſo wird der Honig klärer und weißer; bey ſtarkem Vorrath an Honig, wird die erſtere Art, die Arbeit beſſer fördern. Jedoch muß allemal, das beym Schmelzen oben auftretende Wachs abgenommen, der Honig durch einen ſpitzigen leinenen Beutel gegoſſen und gereiniget werden. Wenn es nicht mehr fließen will, wird der Ueberreſt zwiſchen Bretern gequetſchet, das durch dieſes Quetſchen ausgepreßte in warm Waſſer gethan, und dieſes, die Süßigkeiten angenommene Waſſer, zum Meth angewendet. Der ausgelaſſene Honig wird hiernächſt nochmals langſam erwärmet, und der oben auftretende Schaum abgenommen, welches man den Honig läutern nennet. Dieſer ge-

läuterte Honig wird endlich nochmals durch reine Tücher, in irdene oder andere reine Gefäße gegoſſen und verkaufet.

Das nunmehro vom Honig befreyte Wachs und die aus den Körben erhaltene ledige Wachsgewirke, werden mit Waſſer vermenget, in einem Keſſel geſchmolzen, wohl umgerührt und mit dem Kochen ſo lange fortgefahren, bis das Wachs lauter und klar iſt; alsdenn läßt man es durch einen leinen Sack, in einen andern Keſſel laufen. Das im Sack übriggebliebene wird warm unter die Preſſe gethan und ausgepreſſet. Sämtlich erhaltenes Wachs iſt endlich abermals anzuwärmen und zu ſchäumen. Man gönnet ihm ferner Zeit ſich zu ſetzen, und gießet alsdenn das Lautere in die dazu vorhandene irdene Gefäße, woraus das erkaltete Wachs, wenn die Gefäße ein wenig erwärmet, ohne Mühe zu nehmen iſt. Der Bodenſatz oder das unreine Wachs, wird auch beſonders aufgehoben, und ſowohl der Honig, als das verſchiedene Wachs, nach Gelegenheit der Umſtände verkaufet. Jetzt noch etwas von den

Bienenfeinden. Die ſogenannten Motten, eine Art glatter Raupen ohne Haare, die theils weiß, theils auch ſchwärzlich ſind. Dieſe letzteren werden endlich, wenn ſie ausgefreſſen haben, und ſich bald verpuppen wollen, einen Zoll lang, und ſind diejenigen Raupen, aus welchen die Weibchen der Schmetterlinge werden, die dieſe ſchädliche Brut anſetzen, aus den weißen Raupen aber werden die Männchen der Schmetterlinge. Die Mutter dieſer Raupen iſt ein Nachtſchmetterling, der nur einen halben Zoll groß iſt, und ſiehet weiß und graubunt aus, mit einem etwas dicken Hinterleibe. Er ſitzet bisweilen des Tages ganz ſtille an äußern bedeckten Orten des Bienenſtocks. Des Nachts aber fliegt er und ſchlupft ſehr dreiſte zum Flugloch hinein, um nach dem Triebe ſeiner Natur ſeine Eier dahin zu legen, wo die ausgekrochene Jungen ſogleich ihre Nahrung finden, nämlich zum Honig. Iſt

nun der Bienenſtock unten mit Bienen gut beſetzt, ſo legt er ſeine Eier an den Rand des Bienenſtocks, wo er auf dem Flugbret aufſtehet, oder in eine Ritze oder Spalt, wo die Bienen nicht leichte beykommen können, die kleine Raupe zu erwiſchen und fortzuſchleppen. Oefters ſitzet eine Biene einen ganzen Tag vor einem ſolchen Ritze und paſſet der Raupe auf, bis ſie dieſelbe erhaſchen kann. Iſt aber der Stock ſchwach an Volk, ſo leget der Schmetterling ſeine Eier auch wohl in die Zellen, darinnen die Räupchen auskriechen und ſich von Wachs und Honig, oder unten vom Gemülle nähren. Werden ſie nun von den Bienen nicht fortgeſchleppt und weggeſchaft, ſo ziehen ſich die Raupen oder ſogenannten Motten obenhin, wegen der allda befindlichen mehrern Wärme und wegen dem Vorrath des Honigs, fangen ſogleich an ein Gewebe zu ſpinnen, wie Spinnengewebe, aber noch viel zäher, durchfreſſen die Roſen und machen ſich Gänge, verzehren den Honig und wachſen bis in den zwölften Tag. Dann verpuppen ſie ſich, das iſt, ſie machen ein weißes ſeidenes ſehr zähes und länglichtes Gehäuſe um ſich, darinnen ſie ſich in Schmetterlinge verwandeln. Mitten im Sommer verwandeln ſie ſich in neun Tagen; wenn ſie aber ſpät im Herbſt angeſetzet worden, ſo bleiben ſie als Puppen über Winter in ihrem Gehäuſe, und kommen erſt im Frühjahr, wenn es warm wird, als Schmetterlinge heraus und fangen alsdenn das Spiel ihrer Mütter bey andern Bienenſtöcken an.

Sobald aber dieſe Motten in einem Bienenſtock obenhin kommen und ſich allda einzuſpinnen anfangen, ſo iſt der Bienenſtamm verlohren; denn dieſe Motten verzehren nicht nur den Honig, und richten das Wachsgebäude zu Grunde, ſondern auch in ihrem Geſpinnſte verſtricken ſich gar viele Bienen und ſterben; und der Reſt ziehet öfters ganz aus und zu einem andern Stock, wenn dieſes Uebel einen Bienenſtock im Sommer betrift.

Das vorzüglichſte Kennzeichen, daß Motten im Stocke ſind, iſt der ſchwarze Unrath, den man auf dem Flugbret neben an dem Stock herum, und zwar innerhalb findet; denn ſolches iſt der Auswurf der Motten.

Die Hauptſache ſeine Bienen für dergleichen Ungeziefer zu verwahren, iſt, daß man immer auf gute volkreiche Stöcke halte; denn dieſe haben nie keine Gefahr von den Mottenſchmetterlingen, theils weil ſie nirgends leichte ankommen können, ihre Brut anzuſetzen, theils weil durch die Menge des Volks ſogleich das geringſte Schädliche im Stock entdecket, und heraus geſchaft wird, wenn ja einige Eier zu Motten wo angeſetzt worden wären.

Die weiſelloſen Stöcke ſind vorzüglich dem Verderben durch Motten unterworfen, weil die Bienen, wenn ſie keine Königin haben, ganz muthlos ſind, und ſich wider die Motten und ihre Schmetterlinge nicht vertheidigen, noch ihre Brut vertilgen. Ferner muß man den Bienen fleißig friſche und reine Flugbreter geben, beſonders im Frühjahre, bis die Stöcke recht volkreich worden ſind; denn dadurch kommt vieler Same dieſes ſchädlichen Inſects hinweg. Auch müſſen ſorgfältig alle Oefnungen außer dem Flugloche verſchmiert werden.

Unter den Vögeln ſind nachſtehende gefährliche Feinde der Bienen: die ſchädlichſten Vögel, welche die Bienen vor dem Bienenſtande wegfangen, ſind die Schwalben, welche beſonders bey regnichtem Wetter den mehreſten Schaden thun. Sie füttern alsdenn ihre Jungen faſt mit lauter Bienen. Da nun dieſe Thiere ſo vielen Schaden unter den Bienen anrichten, ſo muß man wenigſtens in der Gegend des Bienenſtandes keine Schwalbenneſter dulden.

Eben ſo ſind die ſogenannten Rothſchwänze gefährliche Bienendiebe. Dieſe ſind ſo kühn, daß ſie auf die Bienenſtöcke fliegen, und die Bienen ſehr geſchickt wegfangen, und beſonders wenn ſie Junge haben, ſo kommen

ſie alle Augenblicke wieder; ſind endlich die Jungen ausgeflogen, ſo kommen dieſe ſelbſt an die Bienenſtöcke und fangen dieſe arbeitſamen Thiere hinweg. Weil dieſe Art Vögel ebenfalls keinen ſonderlichen Nutzen ſtiften, ſo thut man nicht unrecht, auch dieſer ihre Neſter nicht zu dulden, wenn man ſie ausfindig machen kann. — Auch die Bachſtelzen fangen viele Bienen hinweg.

Nicht weniger ſo gehören auch die Sperlinge unter die Bienendiebe, beſonders im Frühjahre wenn es regnicht und kühle iſt, und ſonſt wenig Inſecten zu ſehen ſind und noch keine Früchte auf dem Felde ſtehen; alsdann thun ein paar Sperlinge, die Junge haben, an den Bienen gewaltigen Schaden. Gleichergeſtalt richten die Meiſen viele Bienen zu Grunde. Dieſe ſetzen ſich auf das Flugbret, und hacken heftig auf daſſelbe. Dadurch werden die Bienen ermuntert, kommen heraus und werden ſodann weggefangen.

Auch auf dem Felde und Wieſen werden eine unzählige Menge Bienen von den Vögeln weggefangen; denn alles dasjenige Geflügel, was ſich von Raupen, Fliegen, und andern Inſecten ernährt, ſtellt dieſen ſo nützlichen Thieren nach. Die Nachtigall, der Storch und der Specht freſſen die Bienen, und letzterer richtet oft ganze Stöcke zu Grunde, und iſt beſonders in Waldungen gefährlich. —

Gleichergeſtalt haben die Bienen auch Feinde unter den Inſecten. Die Spinne tödtet manche Biene, wenn ſie in ihr aufgeſtelltes Netz geräth.

Die Ameiſen unterlaſſen auch nicht den Bienen Nachtheil zuzufügen, beſonders ſind ſie den ſchwachen Stöcken ſehr ſchädlich, dahingegen ſtarke Stöcke ſich dieſes Ungeziefers mehrentheils erwehren. Damit nun die Ameiſen ſich nicht ſo leichte in die Stöcke einſchleichen und den Honig ſtehlen können, ſo muß man fleißig alle mögliche Ritzen an den Stöcken, und beſonders da, wo der Bienenſtock

auf ſeinem Flugbret aufſitzet wohl verſtreichen, auch die Ameiſen-Neſter im Garten zu vertilgen ſuchen.

Die Horniſſen ſind wahre Straßenräuber der Bienen, ſie fangen eine nach der andern vor dem Bienenſtande im Fluge weg und freſſen ſie bis auf die Flügel und Füße. Findet man alſo dergleichen Neſter, ſo muß man dieſe mit Schwefel oder kochendem Waſſer zu vertilgen ſuchen.

Die Weſpen ſind auch Honigdiebe, und laſſen ſich öfters mit den Bienen in einen Kampf ein; allein bey ſtarken Bienenſtöcken ziehen ſie den kürzern, und überhaupt gehen ſie nur aufs Stehlen aus. Dieſe Räuber kann man leichte mit einer gläſernen Flaſche die einen engen Hals hat fangen. Sie wird entweder mit Bier, das ein wenig mit Honig verſüßt iſt, oder mit Honigwaſſer bis über die Hälfte angefüllt, und auf den Bienenſtand geſtellet. Die Weſpen kriechen hinein und erſaufen, aber Bienen gehen nicht hinein. Schüttet man die erſäuften Weſpen aus, ſo müſſen ſie zertreten werden, ſonſt werden ſie von der Sonne getrocknet und leben wieder auf.

Es giebt aber unter dem Weſpengeſchlecht eine Art, die zu den Raupentödtern gehöret, welches wahre Bienenmörder ſind und ſich vorzüglich in ſandigen Gegenden hervor thun. Sie ſind etwas kleiner als die gewöhnlichen Weſpen und haben zwey krumme Freßzangen, womit ſie die Bienen packen und zerfleiſchen. Man findet öfters zu hundert Bienen beyſammen in ihren Löchern, welche ſie in den Sand machen und darinnen ihre Jungen erziehen.

Die Fröſche, Kröten und Eidechſen, freſſen auch Bienen, wenn ſie welche erhaſchen können. Mäuſe, Wieſel und Haſelmäuſe ſind den Strohkörben nachtheilig, an hölzernen können ſie aber keinen Schaden anrichten.

Bier, iſt ein Getränke, welches aus Malz, Waſſer und Hopfen bereitet wird, und in vielen Ländern theils gut, theils ſchlecht gemacht wird. Man macht Braun- und Weißbier, und eben ſo einfache und ſogenannte Dop-

pelbiere, an theils Orten auch ſogenannte Lagerbiere. Die Braun- und auch manche Weißbiere (Breyhahn ausgenommen) werden gewöhnlich von Gerſte gemacht, und die mehr oder weniger dunkele Farbe der Biere entſtehet von der mehr oder wenigern Darrung des Malzes. Breyhahn wird gewöhnlich aus Weizen mit etwas Zuſatz von Gerſte oder auch Hafer verfertiget. Die gewöhnlichen Weiß- und Weizenbiere übertreffen gewöhnlich an Stärke und Nahrung die braunen; allein ſie ſollen auch wegen ihrer Süßigkeit, Verſtopfung der Gedärme, Engbrüſtigkeit und kurzen Athem verurſachen.

Bierbrauen, heißt den vorher angezeigten Trank zubereiten. Will man gute Biere verfertigen, ſo hat man dabey vorzüglich zuerſt auf nachfolgende Dinge wohl Acht zu haben.

Da eins der erſten und nothwendigſten Stücke beym Bierbrauen das Waſſer iſt, (weil eine glückliche Wahl hierinnen, die künftige Güte des Bieres gar ſehr entſcheidet,) ſo hat man auf dieſen Gegenſtand ſein Augenmerk zuerſt mit zu richten.

Brunnen- und mineraliſche Waſſer ſind zu Bereitung eines guten Bieres nicht geſchickt. Je alkaliſcher die Waſſer ſind, oder je weniger ein ſaures, ein ſalpetrichtes, oder anderes Mittelſalz, in ihnen anzutreffen, je geſchickter ſind ſie zu dieſem Endzweck.

Die gewöhnlichen und gewiß ſichern Kennzeichen eines zum Bierbrauen beſonders geſchickten Waſſers ſind 1) wenn die Quellen, aus denen es entſpringt, im Winter nicht zufrieren, und das Waſſer im Sommer bey der Quelle recht friſch iſt; 2) wenn es recht klar und helle iſt; 3) wenn die Seife darin ſtark ſchäumet, und ſich leichte aufloͤſet; wenn das gekochte Waſſer, an den Seiten und Boden des Gefäßes, wenig oder gar nichts anſetzet; 4) wenn das Fleiſch, auch die Erbſen, ſo man darinne kocht, bald weich werden; 5) wenn Citronenſaft, Scheidewaſſer,

deſtillirter Eſſig, das Waſſer ſchäumen machen; 6) wenn das Waſſer Menſchen und Vieh wohl bekommt und ſtark auf den Urin treibet; 7) wenn gute Grasſorten an den Rändern der Bäche recht munter wachſen. Dieſe und andere ähnliche Merkmale, laſſen uns das zum Bierbrauen brauchbare Waſſer erkennen.

Die Güte des Getreides macht einen zweyten wichtigen Gegenſtand beym Bierbrauen aus, weil die Nachläſſigkeit hierbey, ihren widrigen Einfluß auf das ganze Braugeſchäfte ausbreitet. Man muß ſich alſo für ſchlechter Gerſte, welche mit Hafer oder Unkrautſamen vermiſcht iſt, hüten, oder keine ſolche die lange auf dem Schwaden gelegen und Schaden von vielem Regenwetter gelitten, oder zweywüchſig und flachkörnig ſey, zum Bierbrauen anwenden.

Eine dritte, beym Bierbrauen nöthige Regel iſt: weder in den heißen Sommertagen noch bey ſtrenger Kälte im Winter Malz zu machen, ſondern dieſes Geſchäfte im Frühlinge und im Herbſte zu verrichten; denn das bey großer Wärme gemachte Malz überwächſet ſich ſehr geſchwinde, und das aus dieſem Malze gebrauete Bier, hat wenige Kraft, und wird gar bald ſauer; die ſtrenge Kälte im Winter hindert den guten Erfolg beym Malzmachen, weil das Keimen zu lange aufgehalten, und das Malz alsdenn nicht ſo bald und gut oder gleich wächſet, wenn man die Malztenne nicht auf eine oder die andere Art etwas erwärmen kann.

Ferner iſt es eine Hauptregel, daß man, beſonders bey warmer Witterung der zum Aufquellen eingeweichten Gerſte öfters friſches Waſſer gebe, weil das Waſſer ſonſt warm und ſo zu ſagen ſtinkigt, und der Gerſte oder dem Malze nachtheilig wird. Zweytens, darf die Gerſte nicht zu lange weichen; denn weicht die Gerſte gar zu viel, ſo treibt ſie alsdenn den Graskeim gar zu geſchwinde, macht ein unkräftiges Malz und ſchlechtes Bier. (Sie hat ge-

nug geweicht, wenn man mit den eingeweichten Körnern auf einem Brete wie mit Kreide ſchreiben kann.)

Beym Wachſen der Gerſte oder des Malzes muß man ſehr viele Vorſicht anwenden, weil dieſes eins der wichtigſten Geſchäfte beym Bierbrauen mit iſt; die Grundregel dabey iſt: das Malz muß weder zu wenig noch zu viel wachſen; hier muß man allen Fleiß anwenden; denn dieſes iſt eine Hauptarbeit; wendet man hierbey nicht allen Fleiß an, ſo verhitzet und verbittert manches, und manches bleibt aus mit wachſen. Wenn man die Keimung zu geſchwinde aufhält, ſo wird die Abſicht, die Verdünnung der ſchleimigten Materie nur unvollkommen erreicht. Man muß darauf ſehen, daß alles, aber nur in die Wurzeln, und doch gut wachſe; aber ja keine Samenkeime treibe; ſonſt wird es bitter und giebt keine ſüße zum Gähren geſchickte Würze, das hervorgebrochene Samenkeimchen iſt eines ſäuerlichen Geſchmacks, und die im Korne angegangene Gährung iſt aus einer ſüßen eine ſaure geworden, und dieſe wenige Säure iſt vermögend das ganze Bier anzuſtecken, daß es vor dem Sauerwerden nicht verwahret werden kann.

Die beträchtlichſten Fehler ſo viele beym Malzmachen begehen, und die man ſchlechterdings zu vermeiden ſuchen ſollte, ſind folgende:

1) Läßt man das Malz nicht vorhero etwas abtrocknen oder abwelken, ſondern bringt daſſelbe zu feuchte auf die Darre; 2) iſt die Hitze des Darrofens öfters zu ſtark oder zu jähling; 3) unterläßt man das fleißige Wenden, und 4) wird daſſelbe durch die zu große Hitze gar zu ſtark und ungleich gedarrt, und manches beynahe verbrannt. —

Aus dieſen Fehlern entſtehet nun folgender Schaden: wenn das Malz zu naß auf die Darre gebracht wird, ſo entgehen ihm nicht nur viele Kräfte, ſondern der durch die Hitze hervorgebrachte Dampf verurſacht, daß das Malz

einen unangenehmen Geſchmack bekommt, ja es wird bisweilen dumpfig oder gar ſauer, ſo daß ſich ein ſolches Malz nicht lange aufbewahren läßt, und man in der Gefahr ſtehet, ein ſaures Bier zu erhalten.

Eben ſo ſchädlich iſt es, oder das beſte Malz kann verdorben werden, wenn daſſelbe auf einmal zu jähling erhitzet wird; denn die Schaale ſchrumpfet zuſammen, die Feuchtigkeit wird zurück gehalten, und der Kern wird ſeiner Kraft und Süßigkeit beraubt, man erhält nunmehro ein ſchlechtes, ungeſundes, trübes und widerlichen verbrannten Geſchmack habendes Bier.

Wird das Malz nicht fleißig gewendet, ſo, daß ſich die Dünſte oder Feuchtigkeiten geſchwinder abſondern können, ſo wird es nicht gleichförmig getrocknet, und es iſt dahero allezeit nöthig, daß das Malz vorhero an der Luft gehörig abtrockne ehe es auf die Darre gebracht wird.

Endlich iſt das zu ſtarke Darren des Malzes ebenfalls ſchädlich, und juſt dasjenige, was man ſorgfältig vermeiden muß. Die mehreſten Brauer aber haben das Vorurtheil, daß ein dickes und ſchwarzbraunes Bier auch zugleich ein fettes und ſtarkes Bier ſey, welches aber juſt das Gegentheil iſt, weil das Malz ſeiner beſten Kräfte dadurch beraubt worden.

Auch die Zurichtung und das Schroten des Malzes iſt von mehrerer Wichtigkeit als viele glauben, weil auch dadurch, wenn es nicht auf die gehörige Art geſchiehet, Nachtheil beym Biere entſtehen kann. Will man dabey recht verfahren, ſo muß das Malz, ehe es in die Mühle geſchaft wird, vorhero geworfelt und von allen Unreinigkeiten, beſonders den ausgewachſenen Keimen befreyet werden. Und um das Verſtieben in der Mühle zu verhüten, ſo muß das Malz den Abend vorher, ehe daſſelbe geſchroten werden ſoll, etwas angefeuchtet worden ſeyn. Endlich muß es weder zu grob noch zu fein gemahlen, folglich nicht in Mehl, ſondern nur in gröblichen Schrot

verwandelt werden; denn im erſtern Fall, kann die Kraft nicht genug ausgezogen werden, ſondern es bleibt ein Theil in den Träbern; im andern Fall bleibt das Bier immer trübe und will ſich nicht ſetzen. Auch den Fehler des Klarſchrotens hat der hieſige Brauer, und er behauptet mit einer Amtsmiene, daß das Bier ſtärker werde, wenn das Malz recht klar geſchroten worden.

Sowohl die Chymie als auch die tägliche Erfahrung lehren es, daß eine Einweichung irgend eines Pflanzengewächſes in warmes, aber nicht kochendes Waſſer, im Stande iſt, alle nützliche und edle Theile derſelben auszuziehen. Es iſt ferner bekannt, daß wenn man ſiedendes Waſſer auf das Schrot gießt, ſolches in einen Mehlbrey verwandelt wird, mithin die Vermiſchung des Waſſers mit dem Schrote, nicht weniger das Ausziehen der geiſtigen Theile hindert. Eben ſo nothwendig iſt es, daß man lauwarm eingemöſchtes Gut ein bis höchſtens zwey Stunden zugedeckt in Ruhe ſtehen laſſe. Viele Brauer behaupten auch hier das Gegentheil, denn ſie ſagen: wenn das Waſſer gleich kochend auf den Schrot komme, ſo zöge daſſelbe die Kräfte beſſer aus, und wenn man den Möſch länger als zwey Stunden in Ruhe ließe, ſo würde das Bier ſtärker.“ Die Schädlichkeit des erſten Punkts habe ich kurz vorher ſchon bemerkt, und was den zweyten anbetrift, ſo muß ich bemerken, daß ein bis zwey Stunden vollkommen hinreichend ſind, die geiſtigen und öligten Theile zu entbinden; eine kürzere Zeit, kann ſolches nicht vollkommen verrichten, und eine längere, ſchließt die erdichten Theile zu ſehr auf, und dadurch wird eine nicht zu verhindernde Säure verurſacht. Bey den übrigen folgenden mechaniſchen, jedem Brauerknechte bekannten Geſchäfte, werde ich mich nicht aufhalten, ſondern lieber bey den wichtigſten Geſchäften, welche nützlich oder ſchädlich werden können, ſtehen bleiben und nunmehro die ſchädli-

chen Wirkungen des zu weit getriebenen Bierſiedens bemerken. —

Das Kochen des Bieres erfordert Behutſamkeit. Die mehreſten Brauer laſſen das Bier viele Stunden kochen und nicht etwa deswegen, weil ſie durch vernünftig angeſtellte Verſuche, von den Vortheilen des langen und heftigen Siedens überzeugt wären, ſondern weil ſie es ſo erlernet, folglich auch für gut befinden. Die guten Menſchen bedenken oder begreifen nicht, daß ein langes und heftiges Kochen, dem Biere Kräfte raube, daß es die geiſtigen Theile zerſtreue, und dem Biere ſchädliche Eigenſchaften mittheile, die ſich durch eine zähe Schleimigkeit ſattſam offenbaret. Man hat zwar wegen der Zeit des Bierkochens einige generelle Regeln, die jedoch unſicher ſind, weil das Waſſer, ſo man hierzu erwählet, das ſtarke oder ſchwache Darren, die Merkmale zweydeutig machen. So viel hat indeſſen ſeine Richtigkeit: daß je ſtärker die Biere, je weniger Zeit erfordert das Kochen. Die Brauer glauben: daß wenn der Hopfen zu Grunde gehet, oder das Malz ſich auseinander giebt, die Flüßigkeit trübe und endlich wieder helle wird, es Zeit ſey, mit dem Kochen aufzuhören; allein dieſe Merkmale ſind gedachtermaßen nicht zuverläßig, weil ſie von veränderlichen Nebenumſtänden abhängen. Will man übrigens hierinne gern etwas gewiſſes haben, ſo wird man nicht leicht fehlen, wenn man die Zeit des Siedens, bey ſtarken Bieren, auf eine halbe Stunde, bey ſchwächern aber, auf drey Viertelhöchſtens eine Stunde beſtimmt; jedoch unter dem ausdrücklichen Vorbehalt, das Kochen bey gelindem Feuer zu verrichten, und das Bier ganz langſam kochen, auch in dem Keſſel wiederum etwas abkühlen zu laſſen, weil anderer Geſtalt ein heftiges Kochen dem Biere Kräfte rauben, deren ſelbſt beym Ausgießen des kochenden Bieres gar viele ausdünſten würden.

Alles dieſes beobachten ſehr viele Brauer nicht, ſondern ſie laſſen das Bier, wie gedacht, ſehr lange und beynahe ein paar Stunden kochen, und noch dazu recht heftig kochen, und ohne daſſelbe nachhero in der Pfanne etwas abkühlen zu laſſen, ſo ſchlägt man ſolches vielmehr im völligen Kochen heraus.

Da die Gährung des Bieres unter allen Arbeiten beym Bierbrauen, eine der vornehmſten iſt, ohne deren rechte Bearbeitung, auch aus den beſten Malze, dennoch kein gutes Bier verfertiget werden kann, und in ihr doch der Grund liegt, warum man an ſehr vielen Orten ein ſchlechtes Bier auch bey gutem Waſſer und Getreide brauet, ſo will ich hier in aller Kürze, der Vorſichten, ſo dabey unnachläſſig zu beobachten ſind, gedenken.

Die Hauptregeln ſo bey dieſer Arbeit ſchlechterdings zu beobachten ſind, beſtehen in folgenden: 1) dürfen die Hefen dem Biere weder zu früh noch zu ſpät, ſondern wenn das Bier noch milchwarm iſt, gegeben, und gut damit vermiſcht werden; 2) müſſen die Hefen allezeit friſch und von der nämlichen Art Bier ſeyn, wo ſie zur Gährung gebraucht werden ſollen, das heißt, Braunbierhefen zum Braunbiere, und Weißbierhefen zum Weißbiere. 3) Die zu brauchende Quantität Hefen zu einem Gebräude hängt theils von ihrer Güte, theils auch von der Jahreszeit mit ab, denn im Sommer hat man nicht ſo viel nöthig als im Winter; auf ein Gebräude von 12 Scheffel Malz kann man ohngefähr 4 Pfund gute Hefen rechnen. 4) Wenn das Bier gut gähren ſoll, ſo muß man den Zugang der Luft nicht gänzlich benehmen, ſondern das Gefäße nur mit einer groben Leinwand bedecken, und da viel geiſtige Theile verfliegen, wenn das Gährungsgefäße ſehr viel Oberfläche hat, ſo iſt es vortheilhafter die Gährung nicht in den Gährungsbottigen beendigen zu laſſen, ſondern das Bier auf den Tonnen, welche gewöhnlich kleine Oefnungen haben, vollenden zu laſſen. 5) Jede Gährung verlangt

Ruhe, mithin iſt die Störung der Ruhe ein Mittel die zu ſtarke Gährung zu unterbrechen. 6) Muß man das Bier bloß die Weingährung erfahren laſſen, und dieſe erfordert nur einen mäßigen Grad der Wärme, und ein zu hoher Grad der Wärme verurſacht eine zu heftige Gährung, ſo daß alles untereinander gehet, und daher ſehr viel gährende Theile davon fliegen; und in großer Kälte entſtehet keine Gährung. 7) Auf die geiſtige Gährung erfolgt unmittelbar die ſaure Gährung. Es iſt alſo nothwendig, die Gährung zur rechten Zeit aufzuhalten oder die Weingährung nicht den höchſten Grad ihrer Vollkommenheit erreichen zu laſſen, weil dieſe Gährung deſſen ohngeachtet in den verſtopften Tonnen ganz langſam fortgehet, und ein ſolches Bier, deſſen Gährung nicht gänzlich geendiget iſt, in der Stärke und geiſtigen Weſen zunimmt, ſo wie es im Gegentheil ſauer wird, wenn die geiſtige Gährung ganz zu Ende gekommen. 8) Die beſte Zeit alſo, die Gährung aufzuhalten iſt, wenn die Gährung abzunehmen anfängt, oder die Rinde der auf den Spundlöchern der Tonnen befindlichen Hefen, ſich nicht mehr beweget, alsdenn ſind die Tonnen feſter zu verſtopfen. 9) So kann man endlich eine zu heftige Gährung, durch das Rütteln der Tonnen, oder durch Begießung mit kaltem Waſſer aufhalten; durch Erwärmung und den Zuſatz etwas friſcher Hefen, kann eine zu geringe Gährung hergeſtellt werden.

Es iſt auch nöthig etwas von Kochung des Hopfens zu gedenken; denn auch in dieſem Stücke verfahren die mehreſten Brauer nach ihrer alten gewöhnlichen Art, und wider die auf Vernunft und Erfahrung ſich gründenden Sätze. —

Die Chymie lehret: daß eine gewiſſe Menge Waſſer auch nur eine gewiſſe Menge Salze auflöſet, obſchon eben dieſes Waſſer noch eine andere Art Salze auflöſen würde. Ferner: daß flüchtige Salze, wenn die Flüßigkeit, worin

ſie ſich befinden, in offenen Gefäßen einer ſtarken Hitze ausgeſetzt werden, ſich nach und nach zerſtreuen und verfliegen; endlich, daß die Theile der leichten und dünnen Oele gleichfalls durch die Gewalt des Feuers, durch eben dieſes Hülfsmittel, theils vermindert, theils zähe, brandig und harzig gemacht werden. Die Beſtandtheile des Hopfens ſind ein flüchtiges Salz, ein leichtes und dünnes, ein fettes und dickes Oel, erdichte und wäſſerigte Theile. Um das Sauerwerden des Bieres zu verhüten, und ihm zugleich eine angenehme Bitterkeit zu verſchaffen, ſo ſetzet man demſelben Hopfen zu. Das Salz, das leichte und dünne Oel, ſind ohne Zweifel die Stücke, die man braucht, mithin bedürfen auch nur dieſe aufgelöſt zu werden.

Aus obigen, auf Vernunft und Erfahrung beruhenden Sätzen, läßt ſich der Schluß machen: daß die Menge der Flüßigkeit, mit der Menge des Hopfens, deſſen Salze ſie auflöſen ſoll, in richtigem Verhältniſſe ſtehen müſſe, weil die größere Menge des Hopfens, doch vergeblich angebracht wäre. Ferner: daß man den Hopfen, weder zu lange noch zu ſtark kochen müſſe, weil im entgegengeſetzten Fall, das flüchtige Salz und die balſamiſchen Oele, die wir behalten wollen und die dem Biere die Dauerhaftigkeit verſchaffen, auch demſelben ein gewiſſes fettiges Weſen und eine angenehme Bitterkeit mittheilen ſollen, gewiß verrauchen, folglich nur ein dickes Oel und die holzigten Theile, übrig bleiben würden. Wie ſehr handelt man alſo nicht, wider dieſe auf Vernunft und Erfahrung gebaueten Sätze in den allermehreſten Brauhäuſern, wo man die Menge des Hopfens faſt niemals nach der Menge des Bieres proportioniret, und den Hopfen noch überdieſes viele Stunden lang, in der ganz vergeblichen Hofnung, ſeine Kräfte recht auszukochen, ſiedet; da doch auf ſolche Weiſe, die beſten und nützlichen Theile verſchwinden, und nur das dicke Oel, welches eine leimigte, brandigte, harzigte Zähigkeit angenommen, und widrig bittern Geſchmack

hat, zurückbehalten, zugleich die erdigten und holzigten Theile, die eine zuſammenziehende Kraft und ſchädliche Schärfe beſitzen, aufgelöſet werden. Es iſt daher auch nicht zu verwundern, wenn die mehreſten deutſchen Braunbiere, langſam durch den Körper gehen, das Blut erhitzen, Kopfſchmerzen und Durſt verurſachen; dahingegen die Engliſchen Biere, die gewiß malzreicher als die unſrigen ſind, geſchwinde paſſiren, vielen Geiſt, aber keine von vorgedachten Beſchwerlichkeiten verurſachen.

Viele handeln in allen dieſen nach verkehrten Grundſätzen, man nimmt mehr Hopfen als nöthig wäre und läßt ihn mehrere Stunden lang in der Würze aufs heftigſte kochen, um, wie man vorgiebt, alle ſeine Kräfte recht auszuziehen.

Jetzt entſtehet nun wohl die Frage: wie ſoll man den Hopfen behandeln, um ihn gehörig zu benutzen? Es kommt hierbey zuvörderſt auf einige dahin einſchlagende Umſtände an; denn die mehrere oder mindere Güte des Hopfens, deſſelben Alter, auch die Art, wie er aufbewahret worden, kommt hierbey ſtark in Anſchlag. Guter Hopfen ſoll große Häupter, eine gelbbraune Farbe, und einen ſtarken gewürzhaften Geruch haben, mehlreich und voller klebrigen Fettigkeit ſeyn; ein ſolcher Hopfen hat mehr Salz und Oel als ein geringerer. Friſcher Hopfen läßt ſein Salz und Oel geſchwinder fahren, als alter, und ein Hopfen der lange Zeit in Säcken eingepreßt aufbehalten, und ſo zu ſagen, in einen Ballen Harz verwandelt worden, iſt ſchwerer aufzulöſen, als derjenige, ſo nach der gewöhnlichen Art in Kaſten, oder auch blos auf den Boden hingeſchüttet worden. Dieſe Verſchiedenheit des Hopfens und die Behandlung die er erfahren, machen eine Verſchiedenheit in der erforderlichen Menge, und in der Art ſeine Theile aufzulöſen, aus, welches man alſo vorhero wohl in Erwägung zu ziehen hat.

Die mehreſten Brauer wollen durch ein langes und heftiges Kochen die Kräfte des Hopfens ausziehen; andere ſuchen durch ein gelindes und kurzes Kochen, ja durch Bedeckung des Keſſels oder der Pfaune ſelbſt, alles beyſammen zu erhalten, um durch dieſe flüchtigen Theile das Bier edler und geiſtreicher zu machen. Alle bedienen ſich hierzu der ſchon fertigen Würze, und keiner bedenkt dabey, daß durch das klebrichte und fette Weſen der Würze, der Hopfen ſogleich mit einer fetten Haut überzogen, und in Anſehung ſeiner Dunſtlöcher verſchloſſen, dadurch aber auch zugleich ungeſchickt gemacht wird, ſeine Kräfte gehörig von ſich zu geben. Beſſer wird es von ſtatten gehen, wenn man den Hopfen ohngefähr 12 Stunden vor dem Gebrauch in einem beſondern Gefäße mit etwas Salzwaſſer befeuchtet, alsdenn aber auf jedes Pfund Hopfen 4 bis 6 Pfund lauwarmes weiches Waſſer gießt, das Gefäße wohl zudeckt, und wie gedacht 12 Stunden in dieſer Verfaſſung an einem lauwarmen Orte ſtehen läßt, nach deren Verlauf die Flüßigkeit abſeiget, und dieſe in das in der Pfanne befindliche kochende Bier gießt, wohl unter einander rührt, aber nicht weiter kochen, ſondern nur in der Pfanne zuſammen etwas abkühlen läßt, die in dem hölzernen Gefäße zurückgebliebenen groben Theile des Hopfens alsdenn aber wie gewöhnlich kochet, und zum ſchwachen oder Nachbiere anwendet, welches davon eine ſtarke Bitterkeit erhält. Das Zeichen, daran die Bierbrauer gemeiniglich abnehmen wollen, daß der Hopfen genug gekocht ſey, wenn nämlich die Blätter ſich zu Grunde ſenken, iſt ziemlich zweydeutig und betrüglich.

Das zum Bierbrauen beſtimmte geſchrotene Malz (deſſen Quantität ſich nach der größern oder kleinern Brauerey oder Abſatz des Bieres richtet) wird in den darzu gehörigen Möſchbottig gethan, und ſo wie das Waſſer in der Pfanne oder Keſſel etwas warm geworden, davon ſo viel milchwarmes Waſſer auf das Malz geſchlagen, daß

es wie ein dünner Brey werde, und alles recht gut durchgearbeitet, daß keine Klümperchen darinnen bleiben. So wie alsdenn das in der Pfanne befindliche Waſſer unterdeſſen kochendheiß gemacht worden, ſo wird daſſelbe in den Möſchbottig, vermittelſt hierzu ſchicklicher Rinnen, geſchlagen, und der Möſch von den dazu beſtimmten Perſonen auf das beſte durch einander gerührt; iſt dieſes geſchehen, ſo wird der Bottig mit Bretern und Säcken gut zugedeckt, und bleibt ſolchergeſtalt ſo lange zugedeckt ſtehen, bis das Waſſer in der Braupfanne kochend gemacht worden; worauf nunmehro dieſes kochende Waſſer unter beſtändigem Umrühren des Möſches abermals darauf gebracht wird, und wenn der Möſch mit dieſem Waſſer recht gut vermiſcht worden, der Bottig wiederum zugedeckt, damit die Kräfte aus dem Malze vollends ausgezogen werden; das Waſſer in der Pfanne noch einmal kochend gemacht, und damit auf eben die Art wie ſogleich geſagt worden, verfahren.

Bey dem vierten oder letzten Aufguſſe läßt man einen guten Theil Waſſer in der Pfanne zurück, erhält unter der Pfanne nur weniges Feuer, damit das Waſſer ganz gelinde koche, thut hierzu entweder den einige Zeit vorher eingeweichten Hopfen, läßt dieſen eine kurze Zeit ganz gelinde kochen, und ſchlägt ſodann dieſes Hopfenwaſſer in den Möſchbottig, rührt alles gut durcheinander und läßt es ohngefähr eine halbe Stunde zuſammen zugedeckt ſtehen, oder man verfährt nach der kurz vorher angezeigten Methode, ſo, daß man die Flüßigkeit von dem mit lauwarmen Waſſer eingeweichten Hopfen abzieht, und dieſe mit der in der Braupfanne befindlichen kochendheißen Würze vermiſcht, noch einige Zeit ſtehen und etwas abkühlen läßt. Da beyde Arten, die Kräfte aus dem Hopfen zu ziehen gut ſind, und der gewöhnlichen Methode des langen Hopfenkochens vorgezogen zu werden verdienen, ſo

kann ein jeder ein oder die andere Art hiervon nach ſeinem Belieben erwählen.

So wie das Bier ſolchergeſtalt zubereitet worden, ſo wird unterdeſſen nochmals kochendes Waſſer in der Pfanne gemacht, und dieſes alsdenn, wenn die gute Würze abgezogen, abermals auf die Träbern gegoſſen, um dadurch noch ein ſogenanntes Nachbier oder auch nur Koſend (je nachdem man eins oder das andere am beſten zu benutzen glaubt) zu erhalten. Zu welcher Zeit dem Biere die Hefen zu geben, oder gegeben werden müſſen, davon iſt bereits oben gedacht worden, und auf eben dieſe Weiſe wird ſodann auch das noch bereitete Nachbier durch einen Zuſatz von Hefen in Gährung geſetzt, und entweder verkauft oder zur eigenen Conſumtion auf Gefäße gebracht. Die Güte des Nachbieres hängt von dem Eigenthümer der Brauerey ab, und es läßt ſich daher ſchon vermuthen, daß man, wenn es gut werden ſoll, nicht ſo viel Waſſer zugießen, und daſſelbe auch, nachdem es von den Träbern abgelaſſen worden, mit dem vom Biere zurückgebliebenen Hopfen ein wenig in der Pfanne kochen laſſen müſſe, um ihm dadurch einige Bitterkeit und mehrere Dauer zu verſchaffen.

Zum Lagerbiere wird nicht nur etwas mehr Malz, ſondern auch etwas mehr Hopfen als zu dem gewöhnlichen einfachen Biere genommen, damit daſſelbe theils etwas ſtärker werde, theils ſich beſſer halte, und dieſes wird gewöhnlich im Monat Merz gebrauet. Wollte man ſogenanntes Doppelbier bereiten, ſo wird hierzu nur die Hälfte ſo viel Waſſer als zum einfachen genommen, übrigens aber in allen auf ein und eben dieſelbe Art, wie bey dem einfachen verfahren. Da aber bey dergleichen Biere in den zurückbleibenden Träbern annoch viel Kräfte zurückbleiben, ſo wird auf dieſe nochmals kochendes Waſſer gegoſſen, und von dieſen annoch ein ſehr gutes Nach- oder Tiſchbier bereitet. Da man mit den Weißbieren auf eben die Art verfährt (den Breyhahn ausgenommen, weil dieſer keinen

Zuſatz von Hopfen erhält), ſo bedarf es hier keiner weitern Beſchreibung.

Bierfaſſen, heißt das gebrauete Bier auf Fäſſer bringen: dieſes geſchiehet entweder ſogleich im Brauhauſe, wenn das Bier auf dem Gährbottige etwas gegohren, und dieſe Fäſſer (welche mehrentheils aus Vierteln, Tonnen und halben Tonnen beſtehen) alsdenn in den hierzu gehörigen Bierkeller gebracht, oder wenn der Keller, wie es bey gut eingerichteten Brauereyen gewöhnlich, gleich unter dem Brauhauſe befindlich iſt, vermittelſt eines ledernen Schlauchs, durch das in dem Gewölbe des Kellers angebrachte Loch hinunter in den Keller gelaſſen, und ebenfalls auf die daſelbſt in Bereitſchaft liegenden Biergefäße zum weitern Abgähren gebracht, alsdann wenn daſſelbe keine Hefen mehr ausſtößt, folglich die Gährung ziemlich vollendet iſt, die Fäſſer gut zugeſpündet.

Biergefäße nennet man alles dasjenige Geräthe, was man in einem Bierkeller an Vierteln, Tonnen, halben und Viertelstonnen, Wannen, Biertrichtern und dergleichen mehr vorräthig zu haben pflegt und haben muß.

Bierkeller, heißt dasjenige Behältniß worinnen man das gebrauete Bier vorräthig hält. Ein dergleichen Keller muß verſchiedene gute Eigenſchaften haben, damit das darinnen aufbehaltene Bier lange Zeit gut erhalten werden könne. Der Bierkeller muß nach Proportion des viel oder wenig zu debitirenden Bieres geräumlich oder groß genug ſeyn, damit die darinne vorfallenden Arbeiten bequem verrichtet werden können, und daß er gewölbt ſeyn ſoll, verſtehet ſich ſchon von ſelbſt: er muß mit guten Lagern verſehen und der Fußboden ſoll mit ſteinernen Platten belegt ſeyn, und die Kellertreppe ſo wie die Luftlöcher nicht nach dem Mittage gehen; er ſoll trocken, im Sommer kühle und im Winter warm ſeyn.

Da die Reinlichkeit eines Kellers viel darzu beyträgt daß ſich das Bier beſſer hält, ſo muß man einen Bierkeller

nicht mit Speiſen, Fleiſch, Milch oder ſonſt andern Dingen welche einen Geruch von ſich geben, anfüllen, ſondern blos zum Biere gebrauchen, auch denſelben ſonſt immer reinlich zu erhalten ſuchen und ihn öfters mit Wacholderbeeren oder Reißig ausräuchern.

Bierhefen, ſind Hefen oder dasjenige Mittel wodurch das Bier in Gährung geſetzt wird.

Bilſenkraut, ſchwarzes, (Hyosciamus niger) iſt ein dem Stechapfel gleiches berauſchendes Gift, und muß in der Arzney innerlich und äußerlich mit vieler Vorſicht gebraucht werden, es hat ähnliche ſchmerzſtillende und ſchlafmachende Kräfte. Mit dem Kraute, womit man auch die Mäuſe tödtet, reibt man die Pferde gegen die Fliegen. —

Bilſenkraut, weißes, (Hyosciamus albus) hat ähnliche, doch ſchwächer betäubende Kräfte.

Birke, gemeine, Maie, (Betula alba) ſie hat ein feſtes und zähes Holz, welches zu verſchiedenen nützlichen Dingen von Wagnern, Drechslern, Böttchern, Korbmachern, auch zum Einlegen der Gewehre und andern dergleichen Sachen mehr gebraucht wird, und es iſt nicht weniger eins der beſten Hölzer zur Feuerung mit, ſo wie daſſelbe auch gute Kohlen liefert; die äußerliche alte Rinde giebt das ſogenannte Rußöl zur Verfertigung der rußiſchen Juchten, ſie dient auch zum Braunfärben und Gerben; und ſo wird die äußere Rinde auch als Arzney in Wechſelfiebern gebraucht; die Blätter können zur Fütterung, zur gelben Farbe, zum Schüttgelb und zum Gerben angewendet werden. Der Ruß des verbrannten Holzes wird zur Buchdruckerſchwärze und Mahlerfarbe angewendet. —

Dieſer Baum wächſt in allerley Boden, ſogar in ſteinigten und Sandlande, auch in nicht gar zu naſſen Brüchen. Man kann ihn zu Ober- und Unterholz ziehen, auch verpflanzen, beſſer aber iſt's, wenn man die Birken

da wo ſie hingeſäet worden, ſtehen läßt. Der Same, welcher in langen runden Palmen befindlich iſt, und aus kleinen gelben Körnern beſtehet, erlangt ſeine Reife im Monat September, dauert zwey Jahre zur Ausſaat, und wird am beſten im Frühlinge auf allerley Erdreich bey feuchter Witterung, oben auf geſäet, und gehet alsdenn ohngefähr in ſechs Wochen auf; ſäet man ihn aber im Herbſte aus, ſo liegt derſelbe vier und zwanzig Wochen ehe er aufgehet. Sollen die jungen Birken verpflanzt werden, ſo kann dieſes im Frühjahre geſchehen, wenn ſie ohngefähr fünf bis ſechs Jahr alt ſind; ſie werden alsdenn in kleine Löcher unter den Raſen geſetzt. Das Stammholz muß im Herbſte, in den Monaten October, November und December gefällt werden, ſo wie das Stangen- oder Reißholz dieſer Bäume im Frühlinge in den Monaten Februar, Merz und ſpäteſtens Anfangs April geſchlagen werden ſoll. Der Stamm ſchlägt bis ins dreyßigſte, vierzigſte Jahr aus in und der Birkenbaum erreicht ein Alter von 80 bis 100 Jahren. — Im Alter läßt der Baum ſeine Zweige hängen und heißt Hangebirke. Man hat hiervon noch einige Spielarten, die Maſerbirke mit höckriger Rinde, die beſte im Holze; die Waſſer- oder Rothbirke, harte und weiche, frühe und ſpäte Birke, u. a. entſtehn aus einerley Samen.

Die Nordamerikaniſche ſchwarze Birke (Betula nigra). Sie verdient ihres ſchnellen Wachsthumes wegen bey uns ſtärkern Anbau.

Birkenſaft, oder **Birkenwaſſer**, welches im Frühjahre vor dem Ausſchlagen der Birken abgezapft wird, iſt harntreibend und giebt ein angenehmes Getränk, eine Art Zucker, und durch Gährung einen Wein. Der Saft wird erhalten, wenn man dieſe Bäume mit einem kleinen Bohrer anbohrt, eine Federkiele in das Loch ſteckt, und ein Gefäße darunter anbringt in welches der Saft laufen kann; die dadurch in die Bäume gemachten Löcher werden alsdenn mit einem kleinen Pflocke wieder verkeilt

oder zugemacht. Dieſen Saft pflegt man auch als eine Blutreinigung zu trinken, und eben ſo ſoll derſelbe auch die Mundfäule heilen und ein ſehr gutes Mittel wider den Blaſen- und Nierenſtein ſeyn. Soll dieſer Saft gähren und zum Getränke dienen, ſo muß derſelbe lauwarm gemacht und ihm alsdenn ein wenig gute Weißbierhefen zugeſetzt werden. Will man ihn aber einige Zeit friſch ohne Gährung erhalten, ſo füllt man denſelben auf gläſerne Bouteillen, gießt eines Daumens breit Baumöl darauf und ſetzt ſie in einen friſchen Keller.

Birne, iſt bekanntlich eine Gattung Kernobſt, wovon man durch die Veredelung der wilden Bäume eine ſehr große Anzahl Sorten von Sommer- und Winterbirnen hervorgebracht hat, wovon ich nur einige der bey uns bekannteſten Sorten anführen will. Die wilden oder ſogenannten Holzbirnen ſind bekanntermaßen klein, und können nicht eher genoſſen werden, als bis ſie anfangen weich oder teigicht zu werden. Von den zahmen oder Gartenbirnen hat man z. B.:

Muſkatellerbirne,
Honigbirne,
fürſtliche Tafelbirne.
Königsbirne,
Pfalzgrafenbirne,
Pommeranzenbirne,
Michaelisbirne,
Blutbirne,
Caſſelſche Birne,
Colmarſche Birne,
Mon Dieu,
Poire d'automne,
Poire d'Italie,
Hühnerbirne.
Nouvelle Angloise,
Poire Sucre d'Automne.

Sommer-Bergamotte,
Winter-Bergamotte,
Poire blanche,
Beure d'hyver,
Bon Chretien,
D'Angleterre,
Poire de Champ,

und ſo giebt es noch eine große Menge Birnenſorten, welche hier anzuführen überflüßig ſeyn würde, weil man faſt in jedem Lande andere Sorten hat, oder ſie mit andern Namen benennt. Der Gebrauch der Birnen iſt ſehr verſchieden, theils werden dieſelben grün verſpeiſt, theils eingemacht, theils abgebacken, theils gekocht. Vom nützlichen Gebrauch der Birnen, ſo wie des andern Obſtes, findet man unter dem Artikel von Obſt das Nöthigſte angeführt.

Birnbaum, gemeiner, (Pyrus communis) mit ſeinen mannigfaltigen durch Cultur aus dem wilden Holzbirnbaum entſtandenen Abarten; deren Miller ſchon achtzig zählt, die an Wuchs des Stammes, an Blättern und Blüthen, beſonders aber an den Früchten zu erkennen ſind. Das Holz des wilden Birnbaumes wird zu künſtlichen Arbeiten dem zahmen vorgezogen.

Birnmoſt, wird als ein Trank aus dem Safte der geſtampften und ausgepreßten Birnen gemacht, und daraus ebenfalls ein guter Wein bereitet. Man verfährt dabey eben alſo wie unter Apfelwein bereits gedacht worden. —

Birnquitten, findet man unter Quitten.

Bitterſüß, Hinſchkraut, (Solanum Dulcamara) im Frühlinge oder Herbſt geſammlet, iſt zertheilend, auflöſend, und wird ſelbſt in hitzigen Krankheiten, in Bruſtfiebern, Lungenentzündung, in jeder widernatürlichen Beſchaffenheit der Säfte, Waſſerſucht, Gelbſucht, Scharbock &c. mit dem beſten Erfolge gebraucht. Der Aufguß ſoll vor allen fremden Holztränken den Vorzug haben, der

Saft der Beeren, Maſern und Flecken am Körper vertreiben, das friſche Gewächs Ratten und Mäuſe verjagen. Die Pflanze dient auch zur Befeſtigung der Ufer durch ihre Wurzeln. —

Bleichen, heißt theils die graue Leinwand, theils dergleichen Zwirn oder Garn weiß machen, welches auf einem mit Gras bewachſenen, ebenen, der Sonne wohl ausgeſetztem Platze geſchiehet, allwo die Leinwand ausgeſpannt an Pflöcken befeſtiget, ſo oft als ſie trocken zu werden anfängt mit gutem weichen Fluß- oder Teichwaſſer, (weil dieſes am ſchicklichſten hierzu iſt) fleißig begoſſen, und dieſes ſo lange fortgeſetzt wird, bis die Leinwand oder der Zwirn weiß genug iſt; um die Leinwand oder das Garn aber recht weiß zu bleichen, ſo muß dieſelbe währender Zeit einige mal, mit von Holzaſche gemachter heißer Lauge gebrühet, alsdann gut geſtauchet, oder mit einem Wäſchbläuholze gut gebläuet werden. Manche weichen die Leinwand auch einigemal in Käſemolken und waſchen ſie dann noch mit laulichter Lauge aus. Die beſte Zeit zum Bleichen iſt im Frühjahre.

Bleiweiß, iſt eine Art eines Bleikalks, welches von der Säure des in Dämpfe verwandelten Eſſigs durchdrungen, zernagt und gleichſam halb aufgelößt, hernach zu einer weißen ſehr ſchweren Materie, die leicht zu zerreiben, gemacht worden iſt.

Bey einer Eſſigfabrik würde dieſe Art von Manufaktur mit gutem Nutzen angelegt werden können, weil der Verbrauch des Bleiweißes ziemlich beträchtlich iſt. Die Verfertigung deſſelben kann auf zweyerley Art, jedoch faſt mit gleichem Erfolg und Bequemlichkeit unternommen werden. Die erſte Art daſſelbe zu machen iſt völlig zum deſtilliren eingerichtet. Man laſſe ſich hierzu eine zinnerne Blaſe mit einem etwas hohen Hut oder Helm und den erforderlichen Röhren verfertigen. Der Hut muß ein paar quer Finger breit über der Stelle, wo er in die Blaſe ein-

gepaßt wird, mit einem beweglichen Gitter von ſtarken zinnernem Drath verſehen ſeyn, welches dazu dient, daß der ganze Helm oder Hut mit dünnen zuſammengerollten Bleiblechen angefüllt werden kann, die kreuzweis über einander zu liegen kommen; alsdenn wird die Blaſe zur Hälfte mit einem guten Weineſſige angefüllt, und derſelbe bey ganz gelindem Feuer herüber deſtillirt. Dieſe Deſtillation wiederholt man drey bis vier mal, bis die im Helm befindlichen Bleibleche genugſam durchfreſſen, und in Bleiweiß verwandelt ſind. Die Erfahrung wird es bald lehren, wie vielmal dergleichen Deſtillation wiederholt werden muß, ehe das Bleiweis ſeinen rechten Grad der Vollkommenheit erlanget hat.

Bey der andern Art braucht der Eſſig nicht überdeſtillirt zu werden, daher iſt es gut, wenn hier die Blaſe nicht ſo bauchicht, ſondern etwas höher, dagegen der Helm aber ſtark erweitert und gleichfalls höher iſt, doch verfährt man mit dem Einlegen des Bleibleches wie bey der erſtern Art. Es muß hier aber das Feuer überaus gelinde ſeyn, damit die Dünſte den Helm nicht abwerfen. Wenn dieſes Aufſteigen ſechs bis acht Tage gedauert hat, ſo werden die Bleibleche gleichfalls verwandelt ſeyn. In dieſem Falle kann man ganz leichte vier bis ſechs Blaſen in einen Ofen ſetzen, und alle mit einem Feuer treiben.

Weil hier die aufſteigenden Dünſte wiederum in Tropfen herunter fallen, ſo nehmen ſie allemal etwas Blei mit in den Eſſig, aus welchen man alsdenn Bleizucker machen kann.

Um dergleichen Manufaktur recht vollkommen zu treiben, muß man auch zwey ſtählerne Walzen haben, wie die Streckwerke in Münzen, um die Bleche ſelbſt zu verfertigen, wodurch man zugleich Bleibleche machen kann, die man zum Einpacken braucht.

Wenn nun das Bleiweiß herausgenommen iſt, ſo wird daſſelbe auf einem großen Reibſtein auf das zarteſte

zerrieben und mit Waſſer angefeuchtet, daß ein dicker Brey daraus wird: alsdenn wird es in Formen gebildet, die gemeiniglich Pyramidenförmig ſind, und im Sommer an der Luft, im Winter aber in einer mäßig warmen Stube getrocknet.

In den Holländiſchen und Engliſchen Fabriken wird das Bleiweiß unter dem Zerreiben mit einem ziemlichen Antheil klar geriebener und geſchlemmter Kreide vermiſcht. Das Venediſche Bleiweiß iſt unverfälſcht, daher es auch vorzüglich geſucht und theuer bezahlt wird. In Holland, England und Berlin, läßt man auch einen Theil unverfälſcht und ſucht hierzu dasjenige aus, was am beſten ausgefallen iſt; dieſes nennt man alsdenn Schieferweiß.

Blumenkohl, Käſekohl, (Brassica botritis) iſt eine Art Kohl welcher mäßige Köpfe macht, welche aus ſehr vielen Blumen beſtehen, und wenn ſie gekocht werden, einen angenehmen Geſchmack haben. Wenn man zeitigen Blumenkohl z. B. ohngefähr in der Mitte des Sommers zu haben wünſcht, ſo muß man den Samen zeitig im Frühjahre in Miſtbeete ausſäen, damit man zeitige Pflanzen erhalte, und dieſe bald auspflanzen könne; dieſe werden ſodann, wenn ſie die gehörige Größe zum Verpflanzen erreicht haben, auf recht fettes, in der Sonne liegendes, gut zugerichtetes Land anderthalb Fuß weit aus einander gepflanzt, und zwiſchen dieſe Pflanzen, auch noch ſogenannter Staudenſallat geſteckt. Verlangt man den Blumenkohl erſt auf den Herbſt oder Winter zum Gebrauch, ſo kann der Samen ohngefähr Ausgangs April ins freye Land, welches jedoch der Sonne gut ausgeſetzt ſeyn muß, ausgeſäet, und alsdenn wenn die Pflanzen verſetzbar ſind, ausgepflanzt werden. Der Blumenkohl muß auch wenn er heran wächſt, etwas behackt und vom Unkraute gereiniget, auch bey trockener Witterung fleißig begoſſen werden. Findet man im Herbſte, daß mehrere Stauden noch keine Blumenhäupter getrieben haben, ſo hebt man dieſelben vor Ein-

tritt des Winters mit den Wurzeln und etwas Erde aus, ſetzt ſie in einem Keller in den Sand, ſo erhält man im Winter, wenn dergleichen Früchte rar ſind, Blumenkohl zum Speiſen.

Eine Abart vom Blumenkohl iſt der Broccoli, Spargelkohl, (Bras. asparagodes crispa) wovon man eine rothe und weiße Sorte hat, er treibt mehrere Köpfe und hat eßbare Strünke. Die Pflanz- und Wartung iſt hierbey eben ſo wie beym Blumenkohle bereits angezeigt worden.

Blut, deſſen gute und böſe Zeichen, deſſen Beſchaffenheit und Farbe bey den Pferden. Das Blut beym Pferde hat eine ſtärkere Conſiſtenz als das Blut beym Menſchen. Seine Farbe ſoll mehr dunkelroth und flüßig, auch wenn es kalt wird, klebrig und feſt ſeyn, zwey Theile Waſſer und einen Theil Blut haben, davon das Waſſer oder das Serum röthlich und nicht gelb ausſehen ſoll.

Man findet bey den Pferden gemeiniglich auf dem geſtockten Blut eine ſpeckartige Haut, welche bey ſehr wenigen abgehet; dieſe Haut iſt eine Folge einer ſolchen Nahrung, die im Geblüt viſcoſe Humores hervorbringt, und welche gemeiniglich die Capillargefäße obſtruiren, wovon ſo viele Entzündungskrankheiten entſtehen.

Wenn das Blut eine gleiche Conſiſtenz hat, und in dem Geſchirre, worinnen es aufgefangen wird, bis auf den Boden eine gleiche Farbe hat, ſich auch davon nichts an den Boden anſetzet, ſo wird es für gut gehalten.

Wenn das Blut wenige Conſiſtenz hat, leicht auseinander fället, und auch davon am Boden anhält, welches dabey ſchwarzbräunlich ausſiehet und üblen Geruch hat, iſt es ein Zeichen der Inflammation und Fäulung.

Endlich wenn das Blut auf dem Boden hochzinnoberroth ausſiehet, davon die Farbe am Boden hängen bleibt; iſt es ein Zeichen ſcharfer und geſalzener Körperlein, welche ſchwerer als die übrigen Theile darin ſind, zu Boden fallen und dem Geblüte eine Säure geben.

Dieſes ſind alſo die Phänomena und ihre Bedeutung, welche aus dem Geblüte erkennet werden.

Blutegel, iſt ein kleiner länglicher Wurm, welcher ſich mehrentheils in wäſſerigen moraſtigen Orten aufhält, und das Blut aus Menſchen und Vieh ſauget, wenn er entweder mit Fleiß auf die Haut geſetzt wird, oder ſich von ſelbſten anhänget. Er hat vorn an ſeinem Kopfe ein rundes Loch wie die Neunaugen, und drey kleine Zähne oder Stacheln, womit er die Haut des Menſchen oder Thieres durchbeißt oder durchbohrt. Die beſten Blutegel ſind Leberfarb, dünne, rund und haben kleine Köpfe, rothe Bäuche und grünlichte Rücken, mit goldgelben Streifen, und müſſen in einem reinen fließenden Waſſer am hellen Mittage gefangen werden. Vor den ſchwarzen und haarigten aber, ingleichen vor denen, die große Köpfe und blaue Streifen auf den Rücken haben, soll man ſich hüten und derſelben ſich nicht bedienen. Man gebraucht ſie ſtatt der Schröpfköpfe das Blut auszuziehen, aber nur an ſolchen Orten wo man mit den Laßköpfen nicht hinkommen kann.

Blutharnen beym Rindviehe. Man erkennet dieſe Krankheit leicht an dem Harn des Viehes, der mit mehr oder wenigerm Blut vermiſcht abgehet. Stehet dergleichen Harn etliche Stunden lang in einem Glaſe, ſo ſetzet ſich das vorher mit demſelben vermiſchte Blut auf dem Boden des Glaſes, und formiret allda einen rothbraunen Bodenſatz. Oefters iſt der Abgang eines ſolchen Geblüts mit dem Harn der Thiere ſehr genau vermiſcht, und in einer ganz flüßigen und rothen Geſtalt; welches alsdenn anzeiget, daß dieſes Blutharnen von einem Fehler in der Harnblaſe herkomme. Zu Zeiten aber ſiehet man das Blut ſogleich bey ſeinem Abgang geſtockt, und in mehr oder weniger Klumpen in dem Harn ſchwimmen; ein Beweis, daß dieſes Blut einen weitern Weg ge-

nommen habe, und demnach von einem Fehler in den Nieren entſtanden ſey.

Allemal bemerket man zugleich, daß dieſes Uebel mit einem drängenden Schmerz bey dem Harnlaſſen verbunden ſey; welches man an dem mühſamen Drücken des Viehes, wenn ſie den Harn von ſich geben, bemerken kann. Es geſchiehet aber auch zuweilen, daß nebſt dem Blut auch zugleich wahrer Eiter mit dem Harn vermiſcht abgehet. In dieſem Falle iſt das Uebel zugleich mit einem Geſchwüre der Nieren, oder der Harnblaſe vergeſellſchaftet; welches ſelten heilbar iſt. Hat das Bluthargen lange gedauert, ſo kann man ſolchen Zuſtand nicht ſelten an den Augen erkennen, als welche in dieſem Falle ſehr trübe, und die ſonſt weiße Haut derſelben braungelb zu werden beginnet. Es äußert ſich zwar das Bluthargen bey allen Gattungen des Rindviehes, jedoch iſt es bey den Kühen am gemeinſten. —

Die wahren Urſachen, woher das Bluthargen entſtehet, hat man bis jetzt nicht mit Gewißheit angeben können. Mittelhäuſer ſchreibt es dem Erdbeerkraut zu. Herr Schirach ſagt, daß es von dem Genuß gewiſſer giftiger Kräuter entſtehe, und räth dafür die Wachsträbern, die mit Eſſig vermiſcht eingegeben werden, als ein nützliches Mittel an. Beydes ſcheinet nach der Vernunft ſeine Richtigkeit zu haben, und die Erfahrung will das erſtere in Abſicht auf die Urſachen des Bluthargens, als ungezweifelt angeben; denn obſchon Herr Schirach die Gattungen der giftigen Pflanzen nicht namentlich anführet, ſo ſcheinet es gleichwohl die Wolfsmilch, der Hahnenfuß und der wilde Bertram, nebſt vielen ſtark auf den Harn treibenden Gewächſen vorzüglich zu ſeyn; weil alle dieſe ein ſcharfätzendes Salz enthalten, das die Harnwege wund machen, und folglich dieſes Uebel hervorbringen kann. Hierinnen liegt auch vermuthlich der Grund, daß ſich das Bluthargen bey einer ſparſamen Frühlingsweide, am öfter-

ſten einfindet; weil das Vieh aus Begierde nach dem Grünen und aus Hunger, ſolche Pflanzen verſchlucket, die es bey dem Ueberfluß ſehr wohl zu unterſcheiden und auszuwählen weiß.

Der Verfaſſer der Landwirthſchaftskalender von Stutgard, giebt in ſeinem Jahrgange von 1770. Seite 23. auch den Genuß des Laubes von Ulmen, Eſchen und Eichen, wenn es im Frühjahre häufig geſchiehet, als eine Urſache dieſes Zufalls an. Gewiß und außer Streit iſt es aber, daß dieſes Uebel ſehr oft, durch äußerliche Gewalt, als fallen, ſchlagen, ſtoßen und durch eine erſchütternde Bewegung des Leibes hervorgebracht wird, und daß es ſich zugleich nicht ſelten als ein Nebenzufall bey der Viehſeuche einfindet, wo es alsdenn auch ſtets ein Vorbote eines baldigen Todes iſt.

Die Heilungsart wird folgendermaßen unternommen:

Man gebraucht im Anfange des Bluthärnens ſolche Arzneyen, welche gelinde temperiren, auch vermöge ihrer ſchleimichten Beſchaffenheit die reizenden Theile einwickeln, und zugleich die Harnwege ſchlüpfrig machen. Dieſe Abſicht erreicht man mit nachſtehendem Mittel:

No. 1.

Man nehme:

Wallwurzel oder Schwarzwurzel ½ Pfund,

koche ſolche eine Viertelſtunde lang in 8 Maas Waſſer, alsdenn ſeihet man es durch Leinwand, und thut in das durchgeſeihete Waſſer

gemeinen oder auch Kirſchgummi 4 Loth, und

Salpeter 2 Loth, und wenn dieſe beyden Stücke geſchmolzen, ſo giebt man hiervon täglich dreymal ein Pfund laulicht ein, und fährt damit bis zur Beſſerung fort. Sofern aber das Bluthärnen von einer äußerlichen Verletzung entſtanden wäre, ſo muß zugleich nebſt dem Gebrauch des vorangezeigten Mittels, an dem Halſe

zur Ader gelaſſen werden. Sollte ſich aber innerhalb acht bis zehn Tagen das Uebel auf den vorbeſagten Gebrauch noch nicht ſtillen, ſo kann von folgendem Mittel täglich 1 Loth am Gewicht eingegeben, und zugleich im Waſſer, worinnen Schafgarbenkraut gekocht worden, gebraucht werden.

No. 2.

Man nimmt:

Boluserde 4 Loth,
Kirſchgummi 1 Loth und
Theriak 4 Loth;

welches mit Zugießung etwas Waſſers zu Kugeln gemacht, und dem kranken Viehe, wie vorhero gedacht, alle Morgen nüchtern, dann Nachmittag und Abends eine davon in den Schlund gegeben wird. Wenn dieſe Art nicht gut von ſtatten gehen ſollte; ſo läßt man nur eine Kugel in Waſſer ſchmelzen, und gießet die Auflöſung ein.

Auf letztbeſagte Art verfährt man alsdenn bis zur Geneſung. Man vermeidet zugleich alle heftige Bewegungen des Leibes, und läßt das Vieh die beſtändige Ruhe des Stalles genießen.

Zur Fütterung taugt gut getrocknetes Heu und Stroh, oder wenn es die Jahreszeit zuläßt, grüne Grasarten, die nicht allzu fett ſind, und denen man überdies etwas Kerbelkraut zuſetzen kann.

Wenn das Bluthařnen zugleich mit einem eiterichten Abgang verbunden iſt, ſo kann man zwar die gleiche Methode beobachten; jedoch muß man alsdenn das oben zu erſt angezeigte Mittel No. 1. ſo lange fortſetzen, bis ſich der eiterichte Abgang gänzlich verlohren hat; und wenn endlich dieſes erfolget iſt, ſo kann man bis zur gänzlichen Heilung das Mittel No. 2., wie oben geſagt, gebrauchen.

Man iſt aber nur ſelten in dieſem letzten Falle ſo glücklich, den gemeldten Endzweck zu erreichen, ſondern es iſt vielmehr zu beſorgen, die Bemühungen fruchtlos zu ſehen.

Faſt beſtändig wird dergleichen Vieh gar bald durch die Auszehrung des Leibes aufgerieben. Um alſo dieſem gänzlichen Verluſt des Viehes auszuweichen, thut man immer am beſten, ein dergleichen Stück Vieh gleich anfänglich zum ſchlachten abzuſchaffen.

Blutmelken der Kühe. Die Vermiſchung des Bluts mit der Milch, hat mehrentheils eine Entzündung im Euter zum Grunde. Abergläubiſche Landwirthe halten alsdenn dafür, daß das Vieh behext, oder durch den Biß der ſogenannten Spitzmäuſe, oder einer Schlange ꝛc. verurſacht werde. Das Alterthum hat dieſen Irrthum gelehret, und man hat in verſchiedenen Büchern dergleichen Fabeln angeführt, und bis auf unſere Zeiten fortgepflanzt, und man hat zugleich viel abergläubiſches Zeug dafür angerathen. Dieſe Sache iſt aber ganz natürlich, allein man träumet ſtets vom Uebernatürlichen, wenn man das Natürliche nicht kennt. Es iſt nun eine ausgemachte Wahrheit, daß dieſe Krankheit weder von Hexerey noch von dem Biß eines giftigen Thieres herkomme, ſondern dieſe Krankheit, eine nur dem Grade und der Dauer nach unterſchiedene, wahrhafte Entzündung der Euter ſey.

Die Geſchwulſt, die Röthe, die Spannung und der Schmerz, ſind überzeugende Beweiſe dieſer Wahrheit; und man ſiehet zugleich, daß wenn eine ſolche Entzündung nicht im Anfange durch geſchickte Arzneymittel zertheilet worden, ſolche alsdenn in ein Geſchwür und Eiterung, oder in eine verhärtete Geſchwulſt verwandelt werde. Wie könnte alſo alles dieſes geſchehen, wenn nicht eine Entzündung dieſer Theile vorhergegangen wäre? Die wahren Urſachen der entzündeten Euter ſind daher folgende:

Eine Stockung der Milch in denen Milchgefäßen, welches durch äußerliche Erkältung der Euter oft erzeuget wird; Unreinigkeit und der Miſt, welcher ſich an die Euter anleget, und davon ſie, nach vieler Landleute Gewohnheit, ſehr ſelten gereiniget werden; eine kränkliche Ausartung

der Milch, die alsdenn wegen ihrer ſchlechten Beſchaffenheit um ſo leichter ſtocken, und dieſes Uebel hervorbringen kann; äußerliche Verletzungen der Euter, als ſtoßen, fallen, ſchlagen und reiben an harte Körper, wie ſolches auf der Weide eben ſo gut an Steine, Holz und Gebüſche, als im Stall, von denen untergeſtreueten Tannen- und Fichtenſpitzen geſchehen kann. Nicht weniger giebt auch das Stoßen und Ziehen der ſaugenden Kälber, und das grobe Behandeln bey dem Melken, eine nicht ſeltene Urſache dieſer Entzündungen. Die Menge der jetzt geſagten Urſachen dieſer Krankheit ſind hinreichend genug, dieſes Uebel eben ſo oft hervorzubringen, als es wirklich geſchiehet; und wir haben keinen Grund, die Quelle ihres Daſeyns in ſo weiter und eingebildeter Entfernung zu ſuchen. Es iſt eben ſo lächerlich, die Urſache von dem entzündeten Euter bey den Kühen von dem Biß einer Spitzmaus und der Bezauberung herzuleiten, als es lächerlich ſeyn würde, die ſo oft vorkommende gleiche Krankheit an den Brüſten der Weiber in dieſer Urſache zu ſuchen.

Obſchon dieſes Uebel nicht zu den innerlichen, ſondern zu den äußerlichen Entzündungen gehöret; ſo erfordert es dennoch, wenn der Grad der Krankheit groß iſt, mit den innerlichen Entzündungskrankheiten gleiche Heilart; im widrigen Falle ſtehet zu beſorgen, daß eine ſolche heftige Entzündung nicht leichte zertheilet, ſondern wegen der dürftigen Beſchaffenheit der Euter, entweder in ein Geſchwür, oder aber in eine Verhärtung der Theile übergehen dürfte. Wenn ſich eines dieſer letztern Uebel eräugnet, ſo iſt allemal gewiß, daß auch ein und andere Milchgefäße dadurch zu Grunde gehen, folglich eine ſolche Kuh nimmermehr die vorige Milch geben kann, ſondern an dieſer mehr oder weniger verliehren, ja öfters ein bis zwey Striche oder Dutten bey ihnen gänzlich verdorben und unbrauchbar gemacht werden. Eben ſo iſt auch gewiß, daß wenn eine Kuh einmal ein ſolches Geſchwür an ihrem

Euter erlitten hat, oder eine Verhärtung daran zurückgeblieben, beydes zu oftmaligen neuen Entzündungen dieſes Theiles Gelegenheit gebe, und das Vieh dadurch zu einem nützlichen Gebrauch mehrentheils untauglich werde; welches bey guten Kühen immer von großer Wichtigkeit iſt.

Wenn der Grad der Entzündung gelinde iſt, ſo kann man, ohne innerliche Arzneyen zu geben, folgendes Mittel zum Zertheilen gebrauchen:

No. 1.

Man nimmt:

Venetianiſche Seife 2 Loth,

friſche Kuhmilch $\frac{1}{2}$ Maas, und

läßt die Seife in der Milch bey ganz gelindem Feuer zerſchmelzen; hierauf taucht man ein flanellenes Tuch in gehöriger Größe darein, und nachdem dieſes vorher wohl ausgedrückt worden, ſchlägt mans ſo warm als es zu leiden auf den behafteten Theil oder Entzündung, und wiederholt ſolches täglich vier bis ſechs mal; über dieſes wollene Tuch legt man ferner einen Bauſch von trockner Leinwand, wodurch verhindert wird, daß der aufgelegte Umſchlag nicht zu geſchwinde kalt werde. Es verſtehet ſich übrigens von ſelbſt, daß alles dieſes mit einer angelegten Binde befeſtiget werden müſſe.

Iſt die Entzündung heftig, ſo muß neben dieſem angezeigten Mittel, auch zugleich durch Aderlaſſen das Geblüt vermindert, und deſſen Wallung durch niederſchlagende Mittel zu dämpfen geſucht werden. Wenn daher die Entzündung dieſer Art, die mindeſte Wichtigkeit verrathen ſollte, ſo muß man ungeſäumt, eine dem Euter nahe liegende Blutader öfnen, und dabey, je nachdem das Uebel gering oder heftig iſt, das Geblüt von einem Pfunde, bis zu zwey oder drey fließen laſſen. Innerlich kann man zugleich mit gutem Erfolge des Tages dreymal einen Löffel voll von dem nachſtehenden Pulver mit Waſſer vermiſcht geben:

No. 2.

Man nehme:

zu Pulver geſtoßene Auſter- oder Muſchelſchalen 8 Loth,
gereinigten Salpeter 2 Loth,
Kampfer $\frac{1}{2}$ Quentgen.

Der Kampfer wird zuerſt mit ein paar Nuß- oder Mandelkernen zu einem Pulver abgerieben, dann durch ferneres Beymiſchen und Abreiben mit dem Salpeter und den Auſterſchalen zu einem Pulver gemacht, das man in einem zugebundenen Zuckerglas zum Gebrauch verwahret. Dieſes Pulver kann zugleich bey allen Viehkrankheiten, deren Art und Urſache man nicht kennet, gebraucht werden.

Nebſt dieſem ſetzet man den äußerlichen Gebrauch des Mittels No. 1. beſtändig und bis zur Zertheilung der ſtockenden Säfte immer fort, oder wenn man es noch wirkſamer haben will, ſo gebraucht man nachfolgendes:

No. 3.

Man nimmt:

Eibiſch- oder Pappelkraut 4 Hände voll,
Hollunderblüthen 1 Hand voll,
Leinſamen 4 Loth,
Venetianiſche Seife 1 Loth,
Salmiak $\frac{1}{2}$ Loth.

Kraut und Blüthe werden klar geſchnitten, der Leinſamen und Salmiak zerquetſcht, und die Seife geſchabt, denn alles vermiſcht, und in Säckchen von Leinwand in erforderlicher Größe gethan, die man alsdenn nach Verſchiedenheit der Umſtände in Waſſer, Milch oder Eſſig kochet, und nachdem ſolche wohl ausgedruckt worden, ſo warm als zu leiden, auf die behafteten Oerter leget.

Wem die vorangezeigten Mittel in Geſtalt eines Umſchlags zu unbequem und mühſam ſind, der kann in den

nämlichen Zufällen bey Euterentzündungen nachſtehendes Mittel No. 4. anwenden.

No. 4.

Man nimmt:

Venetianiſche Seife 8 Loth, ſchneidet ſie klein und läßt ſie mit 12 Loth Waſſer,

und 1 Loth Weinſteinſalz, oder bey deſſen Ermangelung eben ſo viel Potaſche, in einer meßingnen Pfanne oder irdenen Tiegel bey ganz gelindem Feuer ſo lange alles zuſammen kochen, bis ſich die Seife gänzlich aufgelöſet, dann thut man ferner 4 Loth Terpentinöl hinzu, läßt es noch etliche mal aufkochen; dann wird es vom Feuer genommen und ſo lange gerührt, bis es die größte Hitze verlohren, und hierauf in einem gut zugebundenen Glaſe zum Gebrauch aufbewahret.

Man nimmt hierauf von dieſer Salbe, je nachdem die Geſchwulſt groß, eine Portion in die hohle Hand, und reibet es an der böſen Stelle ein, welches jeden Tag dreymal zu wiederholen, und ſo lange bis alle Geſchwulſt vergangen fortzuſetzen; welches aber ſelten länger als zwey bis drey Tage nöthig ſeyn wird.

Man iſt aber auch nach der bisher angezeigten Heilart nicht beſtändig ſo glücklich, die Zertheilung der Entzündung allemal zu erhalten; ſondern ſie kann bey einem hohen Grade, wo man zugleich dieſe Mittel zu ſpät zu gebrauchen anfängt, entweder in eine Vereiterung, oder in eine verhärtete Geſchwulſt übergehen. Im erſtern Fall iſt es genug, wenn man das oben angezeigte Mittel No. 1. mit einer Hand voll Camillenblumen, oder eben ſo viel Käſepappelkraut verſetzt, und ſolches bis zur Zeitigung, wie oben gedacht, gebraucht; alsdenn aber die Eitergeſchwulſt eröfnet, und das gleiche Mittel ſo lange fortſetzet, bis ſich alle Verhärtungen und Geſchwulſt aufgelöſet, wo man alsdenn die gänzliche Heilung durch

ein, täglich einmal, aufgelegtes Pflaſter, wie hier unter No. 5. folget, befördert.

No. 5.

Man nehme:

Baumöl ½ Pfund,
rothe Mennige ¼ Pfund,
Weineſſig 2 Loth.

Laſſe alles zuſammen ſo lange kochen, bis es die Dicke eines Pflaſters erlanget, thut alsdenn ½ Loth gelbes Wachs hinzu, und wenn letzteres geſchmolzen, ſo nimmt mans vom Feuer, und miſcht ſolchem 1 Quentchen Kampfer, der mit einem Löffel voll Brantwein vorher aufgelößt worden, bey. Man gießt alsdenn dieſes Pflaſter in Formen von Papier in beliebiger Größe, oder machet ſolches ſonſt zu beliebigen Pflaſter-Zapfen. Dieſes iſt das eigentliche Nürnberger Pflaſter, welches unter allen Hauspflaſtern für Menſchen und Vieh das beſte iſt.

Sollte aber die Entzündung in eine Verhärtung gegangen ſeyn, und demnach einen harten und unſchmerzhaften Knoten in dem Euter zurückgelaſſen haben; ſo giebt man einer ſolchen Kuh von dem ſogenannten Schierlingsextract, anfänglich des Tages dreymal einer Bohne groß, und vermehrt deſſen Doſe bey dem beſtändig fortgeſetzten Gebrauch jeden dritten Tag in doppelter Menge, bis endlich das Uebel gänzlich gehoben, und dadurch entweder zu einer Zertheilung, oder aber gutartigen Eiterung gebracht worden.

Zum äußerlichen Gebrauch wird die oben unter No. 4. beſchriebene Seifenſalbe fortgeſetzt, doch bey dieſem Umſtand unter 8 Loth derſelben 1 Loth Schierlingsextract beygemiſcht, und jeden Tag zwey bis drey mal eine gute Portion davon eingerieben.

Dieſe jetzt gedachten beyden Mittel ſind die einzigen, von denen man ſich bey dergleichen verhärteten Geſchwulſten einige Hofnung verſprechen kann.

Weil aber die Entzündung der Euter eine Krankheit iſt, die ſich bey den Kühen am mehreſten unter allen einzufinden pflegt, ſo iſt dieſerhalb noch folgendes zu merken: man ſucht dergleichen Entzündungen faſt immer, entweder mit Auſtreichung ſehr hitziger Oele, als Stein- oder Wacholderöle, oder aber mit Ueberlegung eines ſcharfen Eſſigs, der mit vieler Leimerde vermiſcht worden, zu zertheilen. Beyde ſind hierzu unſchicklich, und faſt beſtändig höchſt ſchädlich. Die hitzigen Oele vermehren die ſchon gegenwärtig allzu große Hitze, und der mit Eſſig vermiſchte Leimen taugt nicht auf entzündete Stellen welche Milchgefäße enthalten, weil alle ſaure Dinge die Milch gerinnen machen, welches Gerinnen ohnehin die erſte Urſache der entzündeten Euter iſt. Weil aber letzteres Mittel zugleich eine zuſammenziehende Kraft hat; ſo wird zwar auf ſolche Art das annoch dünne und flüßige der entzündeten Geſchwulſt geſchwind und bald zertheilet; die Zufälle mindern ſich in den erſten Tagen ſehr ſchnell, aber nach etlichen Tagen bemerkt man einen harten und nunmehro ganz unſchmerzhaften Knoten, welches alsdenn eine wirklich verhärtete Geſchwulſt iſt, von der man das Flüßige zerſtreuet, und das übrige zu einem unauflöslichen Klumpen verhärtet hat, der den Ausfluß der Milch durch eine oder mehr Dutten oder Striche für beſtändig hindert, und ſich nicht anders als durch die oben angegebene Heilart des Schierlings heilen läßt.

Blutpiſſen bey Pferden. Das Blutpiſſen iſt beym Pferde gemeiniglich nicht gefährlich, indem nur wenig Blut, ſo in die Blaſe kommt, denſelben Theil des Urins ganz roth wie Blut färben kann, alſo, daß man glauben ſollte, das Pferd piſſe lauter Blut.

Das Blutharnen entſtehet gemeiniglich von einer Ueberhäufung des Geblüts in den Gefäßen in den Nieren, in welchen, wenn das Pferd große Gewalt zur Arbeit anwendet, oder durch ſtarkes Laufen erhitzt wird, gar leichte

eine Eruption aus den Blutäderchen geſchehen kann, welchemnach das ausgelaufene Blut in die Blaſe gebracht wird, und den Urin färbet. Eine einzige Aderlaß aber am Halſe iſt genug, dieſen Zufall abzuwenden; und alsdenn nimmt man zwey Quentgen Spiritus nitri dulcis, thut ſolchen in einen Eymer Waſſer, und läßt das Pferd davon trinken; wenn es aber davon nicht trinken, ſondern lieber Durſt leiden wollte, ſo thue man ein Quentgen Spiritus nitri dulcis in ein Maas Waſſer, und gieße ſolches dem Pferde zum Maule ein; einige Stunden darnach kann man wieder ein Quentgen von dieſem Spiritus in ein Maas Waſſer thun, und wie das erſtere eingeben.

Es kann aber geſchehen, daß dem Pferde durch eine allzu große Gewalt, oder durch einen Schlag von einem andern Pferde, eine Ader zerriſſen oder zerſprenget wird, wovon das Blut häufig in die Blaſe geht, und eine ſtarke Hämorrhagie erfolget, alsdenn iſt die Krankheit gefährlich und kann öfters tödlich werden, beſonders wenn das Blut an einem Orte ſtocken bleibet und Inflammation anrichtet, welches in den verletzten Theilen ſelbſt geſchehen kann; in ſolchem Fall läßt man ſogleich Ader, und wartet nicht, bis ſich einige Zeichen des Fiebers einfinden, ſondern man hält eine ordentliche Diät und gebraucht folgendes:

Man nimmt:
Hederae terreſtris oder Gundermann 1 Loth,
Pentaphylli oder Fünffingerkraut 1 Loth,
Plantaginis oder Wegebreit 1 Loth.

Alles dieſes wird zu feinem Pulver gemacht, und damit 1 Pfund Burzelkrautwaſſer infundirt, dieſe Mixtur wird wohl unter einander geſchüttelt, und dem Pferde davon 12 Loth auf einmal zum Maule eingegeben, alſo, daß es allemal von 6 zu 6 Stunden dieſe Doſin, folglich die ganze Compoſition einbekomme. Hierbey gebraucht man anhal-

tende Klyſtiere, welche 2 oder 3 mal des Tages gegeben, und von folgenden Materien gemacht ſeyn ſollen:

Man nimmt:

Herlitzen oder welſche Kirſchen 8 Loth,
die Blätter von Hundszungen 1 Handvoll.

Läßt dieſes in ein Maas Bier eine Viertelſtunde kochen, ſeihet es durch ein Tuch, thut noch 8 Loth friſche Butter und 2 Loth Magſamenöl dazu, theilt das Ganze in zwey gleiche Theile und giebt es als Klyſtier milchwarm dem Pferde. —

Ueber dieſes verfertiget man nachſtehende Lattwerge:

Man nimmt:

Hollunderblüthen 4 Loth,
Herlitzen 2 Loth,
Anisſamen 2 Loth,
Agnuscaſtusſamen 2 Loth,
Diaphoretiſches Antimonium ½ Loth.

Alle dieſe Species werden zu feinem Pulver gemacht, und unter 12 Loth Honig und 4 Loth Johannisblumenöl gemiſcht, und zu einer Lattwerge gemacht; davon giebt man dem Pferde täglich dreymal, allemal 4 Loth, hinten auf die Zunge, und hält dem Pferde den Kopf ſo lange in die Höhe, bis es die Medicin hinunter geſchluckt hat, und fährt damit bis zur Beſſerung fort.

Bock, mit dieſem Namen werden verſchiedene Thiere belegt, als z. B. Ziegenbock, Schafbock, Rehbock, jedoch verſtehet man unter dieſem Worte wenn man blos Bock ſagt, gewöhnlicher Weiſe einen Ziegenbock. Wenn ein Ziegenbock zur Zucht gehalten werden ſoll, ſo muß derſelbe einen ſchönen vollkommenen Leib, dicken Hals, kleinen Kopf, große zottige Ohren, ſtarken Bart, kleine Hörner, ſtarke Schenkel und ſchwarze lange zottige Haare haben, weil die ſchwarzen beſſer als die weißen ſind. Ein Bock kann von ſeinem zweyten Jahre an bis ins ſechſte Jahr zehn bis zwölf Ziegen gehörig bedienen.

Bock wird auch noch ein und das andere in der Haushaltung genennet, als z. B. Sägebock, Waſchbock und d. m. Eben ſo hat man auch ein Inſtrument, welches Bockpfeife genannt wird.

Bökelfleiſch, hierunter verſtehet man alles Fleiſch, welches theils vom Rindviehe, Schweinen ꝛc. mit Salz und Salpeter eingeſalzen oder eingebökelt, und theils aus dem Bökel geſpeiſet, theils nach Verlauf einiger Zeit in den Rauch aufgehangen und geräuchert wird, allein da das Schweinefleiſch gewöhnlich geräuchert zu werden pflegt, und nur das Rindfleiſch aus dem Bökel weg verſpeiſet wird, ſo verſtehet man alſo auch unter Bökelfleiſch allezeit Rindfleiſch, welches man auf folgende Weiſe einzubökeln pfleget:

Das zum Einbökeln des Fleiſches benöthigte Faß wird entweder ganz neu von eichenem Holze mit einer Schraube (man ſehe unter Fleiſchfäßgen) von dem Böttcher, welcher dergleichen Bökelfleiſchfäßer ſchon zu machen verſtehet, verfertiget, oder wenn man dieſes nicht will oder kann, ſo kann man hierzu auch ein nach der Menge des Fleiſches proportionirtes reines Weingefäße anwenden. Das hierzu beſtimmte Faß wird ſodann mit heißem Waſſer ausgewaſchen, auf den Boden und Seiten mit Salz und Salpeter beſtreuet, das einzulegende Rindfleiſch, welches weder Knochen haben ſoll, noch vom Halſe ſeyn darf, auch etwas fett ſeyn kann, alsdann in beliebige große oder kleine Stücken gehauen, ein jedes Stück aber recht gut mit Salz und Salpeter eingerieben und dergeſtalt neben einander gelegt, daß die größten Stücken unten und die kleinern mit Knochen oben zu liegen kommen, damit man die noch Knochen habenden Stücken zuerſt verſpeiſen könne, weil dieſe nicht von ſo langer Dauer ſind. Um dem Bökelfleiſche einen etwas angenehmern Geſchmack zu verſchaffen, ſo kann man auch zuerſt auf den Boden des Faſſes etwas Wacholderbeere und Lorbeerblätter, hierauf eine

Schicht geſalzenes Fleiſch, jetzt wieder Wacholderbeere und Lorbeerblätter, und ſo Tour a Tour fort, bis das vorhandene Fleiſch alles eingebökelt iſt, worauf von gedachten Species auch noch etwas auf die oberſte Schicht geſtreuet, und das Faß alsdenn entweder zugeſchraubt oder wo dieſes nicht ſeyn kann, ſonſt auf eine andere Art mit etwas beſchwert wird, damit ſich das Fleiſch mehr zuſammen ſetze, und die Lake oder das Salzwaſſer darüber weggehe, oder man kann das Faß auch alſobald zuſpünden, und an einen kühlen Ort oder im Keller ſetzen laſſen, dabey darf aber endlich das öftere Umkehren dieſes Faſſes nicht unterlaſſen werden, damit das Fleiſch ſtets in der Salzlauge erhalten, und nicht an einigen Stellen trocken werde, weil dieſe trocken gewordenen Stücke ſonſt verderben und in Fäulniß gehen würden; ſo wie etwas Bökelfleiſch zum Verſpeiſen herausgenommen wird, ſo muß das Faß allezeit wieder zugeſpündet werden. Bequemer und beſſer iſt es jedoch, wenn man lieber ſtatt eines großen Bökelfaſſes ein paar oder mehrere kleine dergleichen Fäſſer anſchaft, und das Fleiſch alſo in mehrere vertheilt, damit man nicht nöthig habe ein Faß ſo öfters auf- und zuzumachen, und das Fleiſch alsdenn nicht ſo leichte verderben kann, als wenn alles in einem großen Faſſe beyſammen befindlich iſt und dieſes ſo öfters aufgemacht werden muß. —

Boſiſt, Bubenfiſt, iſt ein runder Schwamm, welcher einen kleinen Stiel hat, anfänglich weiß, alsdenn aber grau und endlich braun zu werden anfängt, wenn er ſeine Zeitigung erlangt hat. Sein Fleiſch ſiehet anfänglich ebenfalls weiß, kann aber nicht gegeſſen werden, und dieſes wird endlich, wenn der Schwamm dürre zu werden anfängt, zu einem ganz feinen ſtaubigten Pulver. Dieſes Pulver iſt ein ſehr gutes Mittel zur Stillung des Blutes, ſowohl bey Menſchen als Vieh; den Augen aber iſt dieſes Pulver ſchädlich.

Bohnen, (Phaseolus,) ſind Hülſenfrüchte und werden in Garten- und Feldbohnen eingetheilt.

Die Gartenbohnen ſind auch von verſchiedener Art, als da iſt:

1) die Schminkbohne, weiße türkiſche Bohne,

2) die Schwertbohne als eine Abart, mit ſehr breiten fleiſchigten Schoten. Beyde Sorten ſind ſehr gut theils grün oder friſch, theils auch eingemacht zu verſpeiſen.

3) Bunte türkiſche Bohne.

Da dieſe Sorten ſehr ranken, ſo müſſen ſie geſtängelt werden. Die erſte Sorte oder die ſogenannten Schminkbohnen verdienen den Vorzug vor den andern, theils weil ſie reichlicher tragen, theils weil ſie auch getrocknet zum Verſpeiſen beſſer ſind als die andern beyden Sorten.

4) Zwergbohnen, Franzbohnen, Stockbohnen (Phaseolus nanus). Dieſe ranken nicht, und man hat von dieſen auch verſchiedene Farben.

5) Saubohne. Bufbohne (vicia Faba).

Abarten hiervon ſind die merkwürdigſten:

1) die kleine Bohne, Pferdebohne, Futterbohne, welche Sorte man gewöhnlich auf dem Felde für das Vieh erbauet.

2) die große Gartenbohne, Saubohne (Faba major).

Dieſe zweyte Sorte von Saubohnen kann man zeitig im Frühjahre ausſtecken, wozu man ein in guter Düngung ſtehendes Stücke Land erwählt, welches gut gegraben und zugerichtet worden, allwo man dieſelben in kleine, ein paar Zoll tiefe Löcher 1 Schuh weit auseinander in die Erde einlegt, und wer ein Freund von dieſen zur Speiſe ſchmackhaften Bohnen iſt, der kann mit Legung friſcher Bohnen von vierzehn zu vierzehn Tagen, bis Ausgangs May fortfahren, um von Zeit zu Zeit friſche Bohnen zum Speiſen zu erhalten. Wird das damit beſteckte Land mit etwas

Aſche überſtreuet, ſo kann man ihr gutes Wachsthum dadurch ſehr vermehren.

Von den Schmink- und Schwertbohnen kann man ebenfalls verſchiedene mal im Frühlinge zu verſchiedenen Zeiten auslegen, um zeitige und ſpätere Bohnen zum Speiſen zu erhalten, allein da dieſe Bohnen wenig Kälte vertragen können, ſo darf die erſte Pflanzung nicht gar zu zeitig, wenn noch Kälte zu vermuthen iſt, unternommen werden, weil ſie ſehr leichte von der Kälte verderben. Man erwählt hierzu auch ein der Sonne wohl ausgeſetztes Stücke Land, oder wo ſie einigen Schutz erhalten können, und legt ſie ohngefähr ſechs Zoll tief in gute und lockere Erde, acht bis zehn Zoll weit von einander. Da die Bohnen viel Feuchtigkeit verlangen, ſo müſſen dieſelben bey trockener Witterung fleißig gegen Abend begoſſen werden, damit ſie viele Früchte bringen.

Bohnenbaum, (Cytisus Laburnum) breitblättriger Cytiſus, ein ſchnell wachſender Baum von feſtem, gelbadrigtem, inwendig ſchwarzem Holze, zu muſikaliſchen Inſtrumenten, Flöten und dergleichen, falſches Ebenholz, Alpenholz genannt. Der Baum gereicht auch den Gärten wegen ſeiner im Frühling tragenden gelben Blumentrauben, zur großen Zierde. Des Bohnenbaums Vaterland iſt die Schweiz und Savoyen, und kann bey uns ſehr leichte angebauet werden, weil er ſich durch den Samen und durch ſeine Schößlinge, ohne weitere Vorſicht, als die bey andern wilden Bäumen nöthig iſt, fortpflanzen läßt, auch überdieſes noch mit allerley Erdreich vorlieb nimmt. Er kann auch zu Stamm- und Schlagholz genutzt werden.

Bollen werden auch die Zwiebeln genannt, ſiehe Zwiebeln. —

Borragen, Borretſch, (Borrago) iſt ein gutes und geſundes Küchenkraut, wovon die Blätter, wenn ſie noch jung ſind, zu Sallat gebraucht werden.

Borſtgras, Borſtſchilf, iſt ein ſchädliches ſchilfartiges Gras, welches theils auf Wieſen, theils an ſumpfigen Orten, theils in Waldungen wächſt, und wenn man ein Blatt von einander reißt, ſo giebt daſſelbe einen ſtaubigten Rauch von ſich. Frißt nun ein Stück Rindvieh von dergleichen Graſe, ſo blähet oder treibet ihm daſſelbe den Leib ſo ſehr auf, daß daſſelbe davon crepiren muß, wenn ihm nicht alſobald Hülfe geſchaft wird.

Bottich, iſt ein Gefäße, welches von eichenem Holze gemacht, und zu verſchiedenen Geſchäften, als beym Bierbrauen u. d. m. gebraucht wird, und wovon die Erklärung unter ihrem Namen zu finden iſt.

Braachacker, iſt ein Stück Land, welches unbeſäet liegen geblieben und nach der eingeführten Gewohnheit ausruhen ſoll.

Braachen, heißt die braachegelegenen Felder im Monat Junius aufpflügen.

Braachfelder, oder Braache halten iſt eine faſt überall bey den Landwirthen eingeführte Gewohnheit, welche darinnen beſtehet, daß der dritte Theil ihrer Felder alle Jahre unbeſäet liegen bleibt, und nach der Meinung der allermehreſten dazu dienen ſoll, daß der Acker ausruhe um neue Kräfte zu ſammlen: allein dieſe Gewohnheit gereicht weit mehr zum Schaden als zum Nutzen, weil dadurch alle Jahre eine Ernte vom dritten Theile der Felder verlohren gehet. Nichts kann uns wohl einen elendern Begrif von der Landwirthſchaft beybringen, als wenn man die ausgehungerten Schafe und Kühe auf den ungeheuren Brachfeldern ſpatzieren gehen ſiehet. Kluge Landwirthe verachten dieſe aus den barbariſchen Zeiten herrührende Gewohnheit, und beſtellen alle ihre Felder in jedem Jahre. Bey dieſer alten Einrichtung gehet der dritte Theil des Landes für das allgemeine Einkommen verlohren, und nimmt wegen der nöthigen Braacharbeit und Düngung noch den übrigen Feldern die Nahrung und die Arbtit,

ohne daß eines oder das andere nöthig wäre; indem wir überall Acker antreffen, die bey einem beſtändigen Anbau und fleißiger Düngung ohne Ruhe reichere Früchte tragen, als die auf das beſte bearbeitete magere Braachäcker. Es iſt eine lächerliche Ausflucht, wenn man vorſchützt, die Weide würde verkürzt, die Schafzucht vernachläßigt, und die zur Fabrikation nöthige Wolle und Häute würden verlohren gehen. Wer hat in ſeinem Leben geſehen oder gehört, daß auf einem Braachfelde, das alle drey Wochen umgeackert wird, mehr Gras wächſt, als auf einem mit Fleiß und Sorgfalt gewarteten Klee- und Wieſenboden, und könnten nicht zehnmal mehr Schafe und Rindvieh von dem Braachfelde ernährt werden, wenn ſolches mit reichen Futterkräutern angebaut wäre?

Der höchſtmögliche Ertrag der Felder entſpringt aus Abſchaffung der Braache und Anbauung eines großen Theils mit Klee. Gewiß iſt dieß die einträglichſte Benutzung, die nur erdacht und angeprieſen werden kann. Sie erhöht den ganzen Ertrag eines Landguts wenigſtens um zwey Drittheile. Sie iſt das einfachſte und geſchwindeſte Hülfsmittel, den Landmann nicht nur von allen ſeinen Uebeln zu retten, ſondern auch ihn glücklich zu machen. Der Klee giebt nicht nur reiches Futter durch ſein Kraut, ſondern bereitet auch den Boden durch ſeine Wurzeln zu einer einträglichen Fruchternte, und das um ſo mehr, wenn der Klee im Winter einige Düngung erhalten; durch den Klee wird ſich der ärmſte Mann in den Stand ſetzen überflüßiges Futter zu erlangen, mehreres Vieh anzuſchaffen, und binnen drey Jahren durch mehrern Dünger, alle ſeine Felder in den fruchtbarſten Stand zu ſetzen. Der Landmann verliehrt dabey nichts an dem Fruchtbau, er bearbeitet hierzu weniger Feld, und erntet mehr ein als dermal; denn die Aecker, welche zuvor mit Klee bepflanzt waren, werden ihren Ertrag verdoppeln, die Kleewieſen

werden eine unglaubliche Menge an Heu und Grummet liefern, und wechſelsweiſe wieder Felder werden.

Bey dieſer Bauart erſpart er ſich viele Mühe und Koſten, er braucht weniger Arbeitsvieh, kann dagegen mehreres Melk- und Zuchtvieh unterhalten; die mit ſattſamen und kräftigen Futter verſehene Rinder werden groß und ſtark und zum Kauf aufgeſucht werden, daneben kann die Anzahl der Kühe dreyfach vergrößert werden, und dieſe werden durch die ſaftige Nahrung des grünen Klees zur Sommerszeit, und durch das zur Hälfte davon machende Heu und Grummet, welches ihnen im Winter ein vortrefliches Futter reicht, reichlichre Milch geben; ſein von dem wohlgefütterten und ſchönſten Vieh angefüllter Stall verſchaft ihm überflüßige Nahrungsmittel; er verkauft alle Jahre Vieh, alle Wochen Butter und Käſe, ohne ſeiner Haushaltung daran was abzubrechen. Die Mahlzeiten, welche zuvor kaum verhinderten Hungers zu ſterben, werden jetzt geſunde und nahrhafte Speiſen vorſtellen. Bald werden die bäuriſchen Gebäude eine beſſere Geſtalt an ſich nehmen; die erſparte Baarſchaft, welche ehedem daraus verbannt war, wird ſie verſchaffen. Alles dieſes und noch mehr, bewirkt die Abſchaffung der Braache. Sollten dieſe Vortheile nicht manchen Landmann bewegen, alles mögliche anzuwenden, die alten Vorurtheile abzufegen, die alte Bauart und das Braachhalten abzuſchaffen, und die neuere Bauart einzuführen?

Gegen die Abſchaffung der Braache macht man mancherley unwichtige und unnütze Einwürfe; wir wollen nur einige hier anführen; die gewöhnlichſten ſind folgende:

1) die Abſchaffung der Braache erfordere einen großen Aufwand von Baukoſten, da man gleich nach eingebrachter Ernte viele Aecker umbrechen, düngen und wieder pflügen müſſe.

2) Durch den vermehrten Futterbau, oder Anbau der Futterkräuter würde dem Fruchtbau vieles Feld

entzogen; und wenn man den Klee in Braachfeldern baue; ſo litte die Viehweide und Schäferey.

3) Die Vorfahren wären auch kluge Leute geweſen, ſie hätten das Feld ſo wie jetzt gebauet, und wenn ſie beſſere Mittel gewußt hätten, ſo würden ſie dieſelben wohl angewendet haben, warum man alſo ihre Bauart jetzt erſt verwerfen wolle?

Was den erſten Einwurf betrift, ſo beweißt es die Erfahrung, daß man durch Hülfe der neuen Bauart, nicht nur bey den Koſten eines Landguts eine beträchtliche Ausgabe erſpare, ſondern auch, daß ein auf dieſe Art angebautes Gut wenigſtens noch einmal ſo viel eintrage.

Was den zweyten Einwurf betrift, ſo iſt zu merken: daß es um viele Früchte zu erhalten, nicht ſowohl auf viele, weit mehr aber auf gut gedüngte Felder ankomme, letzere verſchaft der Klee, und man wird überall ſehen, daß da, wo am mehreſten Klee gebauet wird, der Fruchtbau und deſſen Ertrag zunimmt, obgleich der Fruchtäcker weniger werden; welches demjenigen gar leicht begreiflich ſeyn wird, der da weiß, daß nach der jetzigen gewöhnlichen Bauart, nicht die Hälfte der mit Frucht beſtellten Felder aus Mangel des Futters und genugſamen Viehes gedüngt werden kann, und daß ein gehörig gutgedüngter Acker, wenigſtens doppelt ſo viel erträgt, als ein ſchlechtgedüngter. —

Die Viehweide und Schäferey leidet durch den Kleebau nicht nur keinen Schaden, ſondern beyde gewinnen noch ſehr viel dabey; denn wenn das ſonſtige Braachfeld mit Kleeſamen beſäet wird, ſo trägt ein Acker Land wenigſtens ſo viel Futter, als dreyßig Acker Braachfeld nicht ertragen, wer alſo nur ein Viertel Landes mit Klee in dieſer Braachflur beſitzet, der erhält davon ſo viel Futter, daß er ſein Vieh ſo gut damit im Stalle füttern kann, als wenn er daſſelbe den ganzen Sommer hindurch, auf der Braache herumjaget.

In den Gegenden, wo der Kleebau in dem Braachfelde ſtark eingeführt iſt, erhalten die Einwohner ſeit etlichen Jahren noch einmal ſo viel, und noch einmal ſo groſſes Vieh; alle Ställe ſtehen voll des ſchönſten Viehes, und anſtatt, daß ſolches ſonſt auf der elenden Braachhutung kaum die Haut tragen konnte, verkaufen dieſe Bauern jetzt die Ochſen fett vom Pfluge weg. Niemand glaubt es, wer es nicht geſehen hat, was der Klee für Segen über eine Gegend verbreitet.

Die einhellige Stimme aller vernünftigen Landwirthe wider die Braache, (ſagt der verdienſtvolle Oekonomierath Bernhard in den Kurpfälziſchen Bemerkungen von 1769. Seite 182.) das reizende Beyſpiel von England, ſo dieſe verderbliche Wirthſchaft durch eine Parlamentsakte aufgehoben, und dadurch die Bevölkerung ſowohl als die Landesprodukte aller Gattungen vermehret und verbeſſert; endlich der alljährige weit ſtärkere Ertrag der Gärten, Wieſen und Aecker, die von der Triftbarkeit verſchont bleiben, werden doch hoffentlich einmal über dieſe Vorurtheile ſiegen, und dieſe elende Kalenderwirthſchaft aus Deutſchland vertreiben.

Welcher leſende Landwirth wird zu jetziger Zeit, noch die Nothwendigkeit der Viehweide behaupten, da er weiß, daß dieſe ſchon längſt in England, Schweden, Böhmen und Oeſtreich, Preuſſen und Brandenburg, in mehrern Gegenden der Kurpfalz, den Durlachiſch- und Hohenlohiſchen und mehrern Landen, zum gröſten Nutzen und Vergnügen der Unterthanen aufgehoben, unter dieſelben vertheilt, umgebrochen und angebaut worden?

Die Schafweide würde ſich von ſelbſt aufheben, wenn keine Braachfelder mehr vorhanden wären, und man müßte dieſe Thiere auf Berge und andere für ſie ſchickliche Orte verweiſen.

Der dritte Einwurf wird von dem Herrn Pfarrer

Bertrand zu Orbe in ſeiner gekrönten Preisſchrift alſo beantwortet:

„Ich weiß es zwar wohl, (redet er die Ackerleute an) daß, ſo ſehr ihr der Uebung eurer Väter anklebt, ſo ſehr ſeyd ihr auch zum Voraus wider die Anweiſung eingenommen, die man euch an die Hand geben will. Ihr liebt eure alten Gebräuche, und eure Neigung iſt von alle dem entfernt, was ihr nicht täglich um euch her ausüben ſeht. Ihr ſeyd von dem Vorurtheil eingenommen, daß alles das, ſo ihr ſeit langen Jahren in Abſicht auf den Feldbau ausübt, wohlgethan, und daß die Weiſe, wie ihr denſelben betreibet, die gemächlichſte und die leichteſte ſey. Aus dieſen Grundſätzen verwerft ihr insgemein alle Verbeſſerungen, die man euch vorſchlägt, und ſeht dieſelben als unmöglich an, und wenn ihr gleich neue Verſuche mit einigem Erfolge ausüben ſeht, und die Nutzbarkeit der Abänderungen vor Augen habt, ſo weigert ihr euch dennoch dieſe Verſuche ſelbſt anzuſtellen: was ſag ich? oft ſieht man euch ſogar den Erfahrungen, die verſtändige und bemittelte Leute ausüben wollen, Hinderniſſe in den Weg legen. Ohne allen Zweifel fürchtet ihr große Schwierigkeiten; allein meine werthen Freunde, iſt wohl etwas durch die tägliche Erfahrung beſſer bewieſen, als daß man in allen Sachen diejenige Weiſe wählen müſſe, die die beſte iſt, und die die Uebung leicht gemacht hat? Dieſer Grundſatz iſt nicht nur in der Staatsklugheit und Sittenlehre wahr, ſondern er iſt es auch in dem Landbau.

Es giebt auch noch einige Gelehrte, welche die Braache als nützlich beſchreiben. Weil aber dieſe Männer nur dasjenige wiederholen, was ihnen die Bauern geſagt haben, auch ihre Gründe in dem Vorhergehenden zur Gnüge widerlegt ſind, ſo würde es Ueberfluß ſeyn, das Publikum mit dieſen Grillenfängereyen zu unterhalten.

Der Streit der Schäfer und der Bauern über ihre Braache, ob dieſe ſolche mit Klee anzubauen das Recht

haben, oder ob jener das Recht hat es ihnen zu verwehren; ob der Bauer ſchuldig iſt um der Schafe willen Braache zu halten, oder ob er nach freyem Willen damit thun kann, was ihm beliebet? Dieſes wäre wohl näher zu unterſuchen nothwendig. In den noch barbariſchen Zeiten lagen die mehreſten Felder wüſte, und nur wenige wurden, aus Mangel an Menſchen, ſo obenhin gebauet, und damals war alſo in Deutſchland die größte Armuth. Dieß empfanden die Herrſchaften der Unterthanen oder vielmehr Sklaven nur zu gut, ſie lernten daher ſelbſt den Werth des Ackermanns ſchätzen, und dieſen wieder zu erhalten, begnadigten ſie jeden mit aller nur möglichen Freiheit. Auf dieſe Weiſe wurde der freie Reichsbürger und Bauer nach und nach geſchaffen, und das Geſetz natürlicher Freyheit, das Seinige nach eigener Willkühr benutzen zu können, geſtiftet. Die Feldgüter waren des Bauern eigene Sache, und die Schafweide und Jagd blieb denen Herrſchaften. Auf dieſe Art waren die Herrſchaften und Unterthanen überall getheilt.

Die Schafe finden ihre Nahrung im Graſe, wenn nun der Bauer ſeine Grasſtücke umbricht, ſo müſſen natürlich die Schafe ſolche entbehren. Sollten aber die Schafe dieſe Aecker und Wieſen auch nur in gewiſſen Zeiten wieder überweiden, ſo würden doch Aecker und Wieſen dadurch nicht wenig verlieren. Geſetzt, daß eine Heerde Schafe darauf weidet, und das darauf wachſende Gras hinwegfrißt und im Dunge nichts mehr herträgt, muß nicht dadurch den Feldern und Wieſen von ihren Kräften ſehr vieles entgehen? allerdings. Es iſt zuverläßig Dünger für Felder und Wieſen, wenn das, was auf ihnen wächſt, mit dem Pfluge untergebracht wird, oder auf ihnen verfaulet, hat man doch ſchon längſt, durch Ausſäung von Erbſen, Wicken, Heidekorn ꝛc. und Unterpflügung deſſelben, wenn es erwachſen geweſen, die Felder gedüngt. Dieſes von unſern Vorfahren überdacht, und Land genug,

einiges zum Ackerbau und anderes zum Weiden, kann man ſich niemals überreden, daß ſie nicht den Ackerbau und die Schäfereyen, die nicht bey einander beſtehen können, von einander getrennt, und nicht jedem ſeine beſondere Stelle angewieſen hätten, zumal da man ſieht, daß ſie zwiſchen dem Ackerbau und Schäfereyen einen Unterſchied gehalten haben. Der Bauer, welcher das Recht hatte, ſeine Güter zu nutzen, wie er wollte, hielt ſich zu ſeinen Kleidern nur einige Schafe; die Schäfer der Herrſchaften, welche dieſe Weidungen wahrnahmen, ſuchten ſich ſolcher zu bedienen, und nachdem faſt gar keine Weiden mehr in ungebauten Gegenden da waren, ſo erhub ſich überall Streit; was ſoll aber der Streit des Unterthans gegen ſeine Herrſchaft? Das iſt nun aber die Epoche in der man die Frage aufwirft:

Wenn der Bauer ſein Wintergetreide nach Hauſe hat, darf er dieſe Felder umſtürzen, und ſie noch einmal beſäen? Iſt er berechtigt, auf der Braache allerhand Sommerfrüchte, Kraut, Rüben, Klee, Lein ꝛc. zu haben? oder hat der Schäfer das Recht, ihm ſolchen doppelten Anbau zu verwehren und ſolche Früchte abweiden zu laſſen?

Ohnmöglich läßt ſich gedenken, daß die Felder der Bauern, die ihnen als ihr wahres Eigenthum gehören, (und von welchen ſie Steuern, Zehnten und mancherley andere Abgaben entrichten müſſen,) jemals für einen Schäfer zugleich ausgeſetzt waren; weil es widerſinnig wäre 1) den Schäfereyen ſolches zu erlauben, da Eigenthum auf dieſe Weiſe nicht mehr Eigenthum wäre; 2) die Schäfereyen ohnedem Weiden genug, ja in ſo vielen Wüſteneyen im Ueberfluſſe hatten; 3) die Weidgänge auf Feldern und Wieſen ſehr großen Schaden verurſachen; unſere Alten aber auf beyde gar ſehr geſehen haben, daß ihnen keine Hinderniſſe in Weg gelegt würden. Der Kaiſer Honorius ſetzte einem Soldaten, der einem Bauer eine Wieſe

beſchädigte, ſchon zwölf Pfund Strafe; 4) da die daſelbſt geweidete Schafe wohl eine fette, aber für ſie eine geſunde Weide niemals vorfinden; 5) man auch aus der älteſten Erklärung des Worts: Wieſe, gar wohl erſehen kann, daß ſie zur Weide gar nicht beſtimmt war. Die Geſetze ſagen: es iſt ein großer Unterſchied zwiſchen Wieſen und Weiden. 6) Kann man Jedermann, mit der Ueberzeugung: daß keiner werde Genugthuung geben, herausfordern, durch irgend ein Document einen Beweis zu geben, daß je eine Herrſchaft in ältern Zeiten ſich das Recht, die Felder und Wieſen der Bauern mit ſeinen Schafen zu betreiben, vorbehalten habe.

Es iſt wahr, Lehnbriefe, wo von Triften geredet wird, hat man genug; aber die Trift auf den Feldern zu haben, heißt noch nicht die Weide auf den Feldern und Wieſen haben. Es bleibt gar kein Zweifel zu glauben übrig, daß dem Bauer durchaus nicht verwehrt werden könne, ſeine abgeerntete Winterflur gleich nach der Ernte, entweder zur Gerſtenſaat durch mehrere Umackerungen tüchtiger zu machen, oder ſie mit Gemiſche ꝛc. ſogleich wieder zu beſäen, und daß ihm ganz unverboten bleibe, nach eigenem Belieben auch die unnütze Braache zu benutzen.

Denn 1) iſt es die allgemeine Regel und das Recht der Freiheit, ſein Eigenthum ohne Einrede eines andern zu nutzen, ſo gut als man vermag. 2) Iſt der Bauer überall im Beſitze von kaum denklichen Jahren, nach dieſer Regel, auf den abgeernteten Fluren ſogleich wieder, was ihm beliebt, zu bauen, und kein Schäfer hat ſich von je her unterſtanden, ihn daran zu hindern. Was will man alſo einwenden, wo Geſetz und Beſitz zugleich für den Bauern ſprechen; alsdenn tritt noch 3) der allgemeine Vortheil des Staats, welcher dem Gewinn einzelner Perſonen vorgeht, hinzu; nichts aber iſt klarer, als dies, daß der Gewinn aus dem Anbau der Felder weit wichtiger ſey, als der Gewinn eines Schäfers. Und 4) ſollte

auch die ganze Sache auf einigem Zweifel beruhen, ſo läßt ſich doch glauben, daß man der Gerechtigkeit nach, ehe für die Sache des Bauern, den Beſitzer, als für den Schäfer zu ſprechen haben werde.

Allein, wendet man gegen alles dieſes ein: es haben doch die Schäfer ein beſtimmtes niedergeſchriebenes Recht, die Braachfelder zu betreiben und auf ſolchen zu weiden. Sey es; die Freyheit habe er immer, die abgeernteten leeren Felder zu betreiben, dieß aber hindert doch niemanden zu ſagen, daß der Schäfer, wenn der Bauer keine Braache mehr hält, verpflichtet ſey, dieſelbe mit ſeinen Schafen nicht zu weiden; denn obgleich dem Schäfer erlaubt iſt, die Braache zu betreiben, ſo iſt deswegen dem Bauern doch durch ein Verbot nicht unterſagt worden, ſeine abgeernteten Felder nach eigenem Gefallen zu bauen. Man wendet aber ein: dieſes iſt es eben, ſo ihm durch jenes Recht des Schäfers unterſagt iſt. Hier fragt ſich's: wo iſt denn das Interdikt? Dieß iſt es: weil der Schäfer das Recht hat, die Braache zu betreiben. Wenn nun eine Obrigkeit das Recht hat, einen Galgen zu haben, und die Diebe ihres Landes zu hängen; alſo folgt wohl hieraus: es müſſen ſich Diebe zum Hängen im Lande befinden? Der Schäfer hat das Recht zur Weide, muß alſo im Lande Braache gehalten werden? Zwiſchen posse und esse iſt der Unterſchied groß. Wenn man aber gleichwohl noch zugiebt, daß der Bauer ſeine Braache niemals wo angeſäet hätte; was würde denn dieſes gegen ſeine Freyheit beweiſen? Weiter wohl nichts, als daß er ſeinen Vortheil bisher nicht recht verſtanden, und nun der Schäfer ſeine Güte gegen ihn zu mißbrauchen gedenke. Und was hat der Schäfer denn auch beſeſſen? Nur ſo viel und nicht mehr: er hat das Feld wenn es Braache lag, alſo nicht beſäet war, mit ſeinen Heerden betrieben. Gut! ſo viel ſoll er allemal wieder haben, denn die Rechtsregel lautet ſo deutlich: tantum est praescriptum, quantum est

possessum, mehr aber auch nicht, nämlich, daß der Bauer ſeine Güter nach Gefallen nicht anbauen dürfte; denn dieß wäre ja kein Poſſeß, ſondern ein Schluß aus dem Poſſeß und eine praescriptio negativa: der Bauer ſoll die Braache nicht anbauen, ſetzt allerdings 1) das Verbot: Niemand ſoll die Braache abſchaffen, voraus, und fordert auch ferner, 2) daß der Bauer bey einem ſolchen Verbote die Verjährung eingegangen hätte.

Hier fragt ſich billig: wo iſt aber ein ſolches Verbot dem Bauern gegeben? Fehlet nun dieſes oder jenes, ſo hat alle praescriptio negativa gegen ihn keine Kraft; denn wenn es auch ſchon Rechtens iſt, daß ein Gut, auf welchem eine Servitut haftet, zum Schaden des Domini servitutis nicht abgeändert werden ſoll, ſo heißt doch ſolches nur ſo viel, daß das tantum possessum, quantum praescriptum bleiben, und der Dominus servitutis nicht gehindert werden ſoll, ſich deſſelben zu bedienen. Geſetzt aber, daß irgendwo der Anbau unterſagt und die Weide feſtgeſetzt wäre: ein Verbot, das zwar wider die Geſchichte, wider Recht und Billigkeit laufen würde, was müßte man da als Oekonom rathen? Man weiß es gar wohl: die Schäfereyen ſind, wo es gut geht, eine ſehr einträgliche Sache: für Obrigkeiten? — Nein — aber für Privatleute, denn alle ſolche Dinge, die durch andere adminiſtrirt werden, ſind für Obrigkeiten nicht gar zu einträglich; es koſtet alles zu viel. Fleiß, Treue, Einſicht fehlet. Und bey allen dem, wenn auch Schäfereyen guten Gewinn geben, ſo iſt ſolcher gleichwohl gegen den Schaden, den ſie anrichten, wie nichts zu rechnen.

Hundert Acker Braachfeld ernähren im Sommer keine hundert Schafe, und geſetzt, daß nach Abzug aller Unkoſten, dieſelben auf das halbe Jahr an Nutzung (denn die Winterfütterung muß auch in Anſchlag kommen,) 70 rthl. reinen Gewinn abwürfen, was wären wohl dieſe 70 rthl. gegen den Ertrag von 100 rthl. mit Klee angebau-

ten Aeckern? Jch will die Berechnung nur folgendermaßen anſetzen: ein Acker von 300 Quadratruthen mit Klee beſäet, und im Herbſte mit Miſt überfahren, oder in deſſen Ermangelung mit Gips, Aſche, Halbötzig, Kalk ꝛc. beſtreuet, liefert wenigſtens auf dreymaliges Hauen 80 Centner des beſten Heues, folglich 100 Acker 8000 Centner, den Centner nur mit 8 gr. in Anſchlag gebracht, ſo würde dieſes eine Summe von 2666 rthl. ausmachen, ja, der Ertrag kann ſich noch höher belaufen, weil man auf einem dergleichen Acker auf 100 Centner Heu erbauen, und der Centner von ſolchem Heue, wegen ſeiner vorzüglichen Güte, gern mit 12 gr. in Anſchlag gebracht werden kann. Wo würde alſo jemals ein ſolcher Gewinn für Herrſchaften und Bauern durch andere Benutzung abfallen? Alsdenn, wenn das Feld ſo mit Klee beſäet iſt, welch ein weiterer Vortheil entſtehet nicht daraus? 1) der Bauer erſpart viel Arbeit, und kann ſolche auf andere Gegenſtände nützlicher anwenden, 2) das Feld wird durch die Kleewurzeln, und den darauf gewendeten Dünger anſehnlich verbeſſert, und liefert in der Folge die treflichſten Ernten; denn dieſe iſt beſſer als auf einem Acker, der des Sommers braache gelegen und gedüngt worden; 3) durch den Kleebau wird die Stallfütterung aufs allerbeſte erleichtert, man hat des Graſens nicht nöthig, man mähet den Klee mit der Senſe, das Vieh wird weit ſchöner und fetter, und der Dünger wird nunmehro mehr als noch um einmal ſo viel vermehret; 4) dadurch gehen die Rindviehweiden auch ein, und können angebauet, eine große Menge Futter und Getreide abwerfen; 5) wollte man dieſes nicht, ſo könnte man nunmehro die vorigen Rindviehweiden am ſchicklichſten für die Schafe beſtimmen, ſo daß alſo allem Streite auf einmal ganz abgeholfen wäre, und wenn dadurch, daß das Vieh durch die Kleefütterung im Stalle erhalten würde, auch keine Rindviehweiden eingingen, ſo

iſt es doch allezeit rathſam dem Bauer die Freiheit zu laſſen, ſeine Felder zu beſäen, wie ihm ſelbſten beliebet, und entginge auch dadurch den Schäfereyen vieles, ſo könnten ſie dennoch beſtehen; denn die abgeernteten Sommer- und Winterfelder werden gewiß nie durchaus mit Kleeſaamen beſäet, und die Berge und andere Plätze blieben dahero den Schafen noch immer zur Weide.

Wenn man ſich nun zu vertragen gedächte, ſo könnten immerhin Bauer und Schäfer neben einander beſtehen; will man aber das nicht, ſo iſt die Abſchaffung der Schäfereyen wegen Aufnahme des Feldbaues und des daher entſtehenden größern Vortheils, immer beſſer. Allein hierwider wendet der Freund der Schäfereyen ein; ſo würde der trefliche Schafdung aus den Stallungen, und der Pferch den Feldern entgehen. Dieſes iſt wahr; allein der durch die Schafe bishero verhinderte nun aber eingeführte Kleebau, wird ſo viele Fütterung geben, daß der Bauer durch Anſtellung mehreres Rindviehes dieſen Dung der Schafe erſetzet. So aber, würde man ſagen, wenn ein Land gar keine Schäfereyen hätte, würde es doch an der Wolle wohl Noth leiden, und baares Geld gieng für die Kleidungen der Einwohner hinaus? Es iſt zwar ökonomiſch gedacht, alle Gelder in einem Lande durch die ſelbſt gebaute und verarbeitete Produkte zu erhalten, allein es iſt auch ökonomiſch übel gethan, tauſend Thaler wegzuſchmeißen, um kaum hundert dagegen zu erhalten; ſo iſt es in Anſehung des Ackerbaues und der Schäfereyen. Jedoch dieſes iſt nicht nöthig, beydes kann neben einander beſtehen, man ſchränke nur die Schäfereyen in etwas ein, man begehre nur nicht allenthalben eine zu ſtarke Schäferey, man weide von der Beſchließung der Wieſen an bis zur Aberntung der Winterflur auf abgelegenen Einöden, Bergen oder ſonſt ſchicklichen Orten, und nach der Ernte wieder in dieſen Gefilden, ſo kann beydes beyſammen beſtehen. —

Die Schäfereyen können auch neben dem Ackerbaue beſtehen, wenn man ſich ſelbſt vorher unter einander verſtehen will. 1) Hätte man einige wüſte Plätze, wo Menſchenhände nicht ſammlen könnten, ſo müßten die Schafe von dem Frühling an bis nach der Wintergetreideernte dahin gebracht werden und daſelbſt weiden, 2) giengen durch den ausgebreiteten Kleebau die Hutungen des Rindviehes ein, ſo könnten ſich die Schafe gar wohl auf den Weiden in der Zeit begnügen, wäre aber dieſes nicht thulich, ſo dürfte man nur 3) ſeinen Schafſtand verringern, und wollte man indeſſen doch 4) ſeinen Schafviehſtand beybehalten, ſo führe man auch dabey die Stallfütterung ein, baue für ſie Klee und füttere ſie zu Hauſe, oder man ſchlage auf die mit Klee beſäten Felder den Pferch, rücke damit, ſo wie ein Stück abgefreſſen iſt, auf das andere fort, und man wird damit nicht nur in Anſehung des Ertrags ſeiner Ländereyen nichts verlieren, ſondern auch ſelbſt ſeine Schafe beſſer beſorgen, und in größerer Anzahl halten können. Herr von Gemmingen zu Rapenau bey Heilbronn verdient hier genannt zu werden; dieſer würdige Edle hat eine Schäferey von 2000 Stücken, für alle dieſe hat er ein Kleeland, erhält ſie darauf ſtets im Pferch, um ſeine Unterthanen in Stand zu ſetzen, ihre Braache durchaus nutzen zu können; ſeine Schafe ſind groß, fett, geſund, haben die feinſte Wolle und zeugen die ſtärkſten Lämmer. Verſagte aber alles dieſes, ſo müſſen die Schäfereyen dem Ackerbau in cultivirten Ländern ſchlechterdings ausweichen, und in bergichte Gegenden verſetzt werden. Und da iſt es, um auch den Schäfern ihren Schaden zu erſetzen nothwendig und gerecht, daß die Bauern den Schaden, weil ſie den Nutzen davon ziehen, bezahlen.

Bräune bey Pferden. Dieſe Krankheit iſt nicht nur bey Pferden, ſondern auch beym Rindviehe und Schweinen, beſonders zu gewiſſen Jahreszeiten, wo die Jahreszeit dazu diſponirt, gemein. Man theilt ſie in

die wahre und falſche Bräune ein. Die wahre Bräune iſt diejenige, die eine Stockung des Bluts in der Gegend des Halſes, und zwar wo der Anfang des Schlundes und der Luftröhre ihre Lage haben, zum Grunde hat; die falſche aber, die eine Stockung ſchleimigter und wäſſerigter Feuchtigkeiten an den benannten Orten zur Urſache hat. Ob nun gleich beyderley Entzündung, in Anſehung der ſtockenden Feuchtigkeiten unterſchieden iſt, ſo iſt doch ihre Heilung einerley. Es ſcheint alſo auf die Unterſcheidung nicht viel anzukommen. Inzwiſchen hat ſie den Nutzen, daß man dadurch in den Stand geſetzt wird, vorauszuſehen, in wie weit die Krankheit gefährlich iſt.

Dieſe Entzündung entſtehet entweder von ſelbſt, oder ſie iſt eine Folge eines hitzigen Fiebers. In dieſem Fall geſellt ſie ſich aber mehrentheils zu einem Gallenfieber, wenn dabey eine Aufwallung des Bluts nach den Obertheilen des Halſes oder Kopfs hin entſtanden iſt. Im erſtern Falle iſt ſie als eine eigene, im letztern als eine zufällige Bräune anzuſehen. Die falſche iſt ſeltener, als die wahre, gefährlich, und dieſe iſt nach Verſchiedenheit der Theile, die davon befallen ſind, für gefährlich oder nicht gefährlich zu halten. Nicht gefährlich iſt ſie, wenn die Entzündung ſich blos in den äußern Theilen des Halſes befindet, und ſich in denſelben nicht weit verbreitet hat, und daher die zum Niederſchlucken und Ein- und Ausathmen dienende Theile noch einigermaßen ihre Dienſte zu verrichten im Stande ſind. Gefährlich aber iſt ſie und mehrentheils tödtlich, wenn die Entzündung ſowohl die äußern Theile des Halſes, als auch die zum Schlingen und zum Ein- und Ausathmen gehörigen Theile ergriffen hat, ſo, daß dem Pferde das Niederſchlingen und das Ein- und Ausathmen entweder ſehr beſchwerlich iſt, oder es faſt ganz und gar nicht verrichten kann.

Wenn ein dergleichen Pferd crepirt iſt, und wenn es alsdenn ſecirt wird, ſo nimmt man wahr, daß öfters,

beſonders wenn der Luftröhrenkopf mit entzündet geweſen iſt, ſich eine Entzündung der Lunge zugeſellt hat, und dieſe in den heißen Brand übergegangen iſt. Ob aber die Entzündung der Lunge mit der Entzündung des Halſes zu gleicher Zeit entſtanden, oder ob die eine Urſache der andern geweſen ſey, das iſt ſchwer zu beſtimmen.

Die Kennzeichen der Bräune ſind: das Pferd läßt ſowohl beym Freſſen, als Saufen ſehen, daß ihm das Niederſchlucken beſchwerlich fällt; hierbey entſtehet zugleich am Halſe hinter den Kinnbacken, davor der Luftröhrenkopf ſeine Lage hat, eine Geſchwulſt, die beym Anfühlen dem Pferde nicht nur ſehr ſchmerzhaft iſt, ſondern auch ſtarke Hitze auf der Oberfläche bemerken läßt. — Bey drüſigten Pferden kommt zwar auch in dieſer Gegend eine Geſchwulſt zum Vorſchein, ſie iſt aber nicht ſo ſchmerzhaft und nicht ſo heiß, als die bey der Bräune erſcheinende, das das Unterſcheidungszeichen dieſer Geſchwulſt iſt. — Die Geſchwulſt nimmt zuſehends zu, das Pferd ſtreckt ſeinen Kopf hervor und athmet ſehr beſchwerlich, es kann weder freſſen noch ſaufen, und ſein Puls iſt geſchwind und hart. Wenn die Geſchwulſt nach zweymal 24 Stunden ſo ſehr zugenommen hat, daß ſie an dem Halſe vor den Kinnbacken, nächſt der Lungenader nach der Bruſt hinunter ſteigt, ſo iſt die äußerſte Gefahr vorhanden, und wenig Hofnung zur Heilung übrig. Nicht ſelten iſt die Zunge zugleich mit entzündet, da ſie dann nicht nur geſchwollen, ſondern auch ganz dunkelroth von Farbe iſt. Dieſe Kennzeichen finden ſich ein, wenn die Bräune die wahre iſt, das iſt, eine Stockung des Bluts zum Grunde hat. Bey der falſchen hat zwar ebenfalls eine Geſchwulſt, wie bey der wahren ſtatt; dieſe iſt aber nicht von ſo hitziger Art. Dabey fließt auch dem Pferde ein zäher Schleim, der dem Eyweiß ähnlich iſt, aus dem Maule, und ſind ſeine Augen nicht ſo trübe, als bey der wahren Bräune.

Bey dieſer Krankheit muß gleich Anfangs die ſchnellſte und wirkſamſte Hülfe angewendet werden, weil, wenn ſie einige Tage gedauert und einen hohen Grad erreicht hat, ſelten Hülfe zu erwarten iſt, ſondern das Pferd erſticken muß. Die Kur wird auf folgende Art angeſtellt:

Anfangs wird dem Pferde an den Untertheilen aus der Spor- Buch- oder Schrankader eine ſtarke Portion Blut hinweggelaſſen. Eine Stunde darauf ſticht man dem Pferde den Kern und läßt ebenfalls ein: gute Portion Blut weglaufen; läßt der Ausfluß des Blutes etwa bald nach, ſo kann das Kernſtechen wiederholt werden. Tränke einzugeben, iſt nicht leicht thunlich, da das Pferd weder den Kopf in die Höhe bringen, noch ſchlingen kann. Es iſt daher beſſer, daß man vier Loth Salpeter in das zum Saufen beſtimmte Waſſer werfe, damit es dieſe mit dem Waſſer allmählig niederſchlucke. Beſſer aber ſind die kühlenden Mittel durch Klyſtiere beyzubringen. Man bereitet dieſe aus:

Eibiſchwurzel 4 Loth,
Käſepappelwurzel 2 Hände voll,
Sauerklee 2 Hände voll.

Dieſes wird mit einer Kanne Waſſer eine Viertelſtunde lang gekocht, die Brühe durch eir Tuch gedrückt, und die Hälfte davon dem Pferde beygebracht, wenn es nur laulicht noch iſt. Dieſem ſetzt man noch ein Quentgen Campfer bey, den man in zwey Loth Spiritus vini aufgelößt hat. Dieſes kann täglich zwey bis drey mal wiederholt werden. Die Halsgeſchwulſt kann mit folgendem Mittel beſchmiert werden:

Campfer 2 Loth, löſe ihn in Baumöl auf.

Wenn dieſes wohl eingerieben worden, ſo legt man folgenden Umſchlag auf:

Eibiſchwurzel 2 Loth,
Käſepappelkraut)
Steinkleeblumen) von jedem 2 Hände voll,

Hollunderblüthen) von jedem 2 Hände voll.
Camillenblumen)

Dieſe Species werden zu Pulver gemacht und in einen leinenen oder wollnen Beutel gethan, welcher die Größe haben muß, daß er die Geſchwulſt vollkommen bedeckt. Dieſe Kräuter werden ferner in dieſem Beutel fein gleich ausgetheilt, und der Beutel eben ſo wie man ein Kräuterkiſſen für Menſchen zu machen pflegt, mit Zwirn durchnehet, damit ſie überall gleich gut vertheilt bleiben. Dieſes Kräuterkiſſen wird in Milch gekocht, mäßig ausgedrückt, und ſo warm, als man es in der Hand halten kann, auf die Geſchwulſt gelegt. Es muß aber ſehr fleißig erwärmt werden, denn je öfter dieſes geſchieht, deſto beſſer iſt es. Das Einſchmieren des Oels geſchieht aber nur Morgens und Abends. Wenn die Zunge dick und röthlich iſt, das iſt, wenn ſie zugleich mit entzündet iſt, ſo kann man das Maul fünf bis ſechs mal des Tages mit folgendem Mittel waſchen:

präparirten Weinſtein) von jedem 4 Loth,
gereinigten Salpeter)
Alaun 2 Loth,
wird alles zu Pulver gemacht.

Dieſes wird mit anderthalb Pfund Honig, und ohngefähr einer viertel Kanne Weineſſig vermiſcht. Man nimmt ſodann einen Stock, an welchen vorn ein Lappen feſte angebunden wird, rührt ihn mit dem Lappen in dieſer Mixtur herum, und wäſcht damit das Maul, ſo weit es thunlich iſt, aus. — Dieſe Mittel ſind die kräftigſten, auf deren Gebrauch, wenn es noch möglich iſt, die Geſchwulſt ſich zertheilen, und deren Erfolg ſich auch innerhalb acht und vierzig Stunden zeigen muß. Nicht ſelten aber geht die Entzündung in Eiterung über. Aeußern ſich die Kennzeichen von dieſer, ſo hat man ſich doch ſo viel zu verſprechen, daß das Pferd an dieſer zu ſterben außer Gefahr

ſey. Man muß die Entzündung fernerhin als ein Geſchwür behandeln.

Wenn die Geſchwulſt nicht weich werden will und man auf derſelben eine Erhöhung fühlt, die ſich nun zwiſchen den Kinnbacken oder an der Seite des Halſes befinden mag, ſo bringt man ſtatt des vorigen Oels und Kräuterſäckgens folgendes an:

Man nimmt einige ganz kleine Zwiebeln, ein halbes Pfund geſtoßenen Leinkuchen und macht mit einer hinlänglichen Menge Milch und etwas Honig einen Brey daraus. Dieſen ſtreicht man Fingers dick ſo warm, als es eine darauf gelegte Hand vertragen kann, auf einen hinlänglich großen Lappen und legt dieſen auf die erhabenſte Stelle der Geſchwulſt. Wenn er etliche Stunden aufgelegen hat, ſo kann man den Brey wiederum abſtreichen, mit dem vorigen vermiſchen, wiederum erwärmen und friſch auflegen. Hiermit fährt man ſo lange fort, bis man die Materie ſchwanken fühlt. Alsdann iſt es nöthig das Geſchwüre auf eine geſchickte Art zu öfnen, um der darinnen enthaltenen Materie einen Ausfluß zu verſchaffen und dadurch zu verhindern, daß nicht inwendig im Halſe eine Oefnung der Geſchwulſt entſtehe, wodurch die Heilung erſchwert werden würde. Man darf alſo nicht ſo lange warten, bis das Geſchwüre von ſelbſt aufbricht; denn da die Entzündung mehr in den innern, als äußern Theilen des Halſes ihren Sitz hat, ſo wird ſich auch die Materie eher in dem innern als äußern ihren Ausgang ſuchen. Bey der Oefnung, die man etwas tief zu machen genöthiget iſt, hat man ſich in Acht zu nehmen, daß man die in dieſer Gegend liegende Puls- und Blutadern nicht beſchädigt. Iſt die Materie ausgefloſſen, ſo wird das Geſchwür täglich bis zur völligen Heilung, eben ſo wie ein anderes Geſchwür mit folgender Digeſtivſalbe verbunden:

gemeiner Terpentin 6 Loth,

vermiſcht mit 2 Eyerdottern und ſetzt noch hinzu

Honig 6 Loth,
Johannisöl 2 Quent,
zuſammen zu einer Salbe gemacht.

Bräune bey den Schweinen iſt wie bereits gedacht worden, ebenfalls gewöhnlich, ja dieſe Thiere werden mit dieſer Krankheit weit öfterer befallen als die Pferde und das Rindvieh. Die damit befallenen Schweine unterlaſſen ſogleich das Freſſen, ſie werden ſehr matt und gehen in kurzer Zeit drauf, wenn man ihnen nicht augenblickliche Hülfe zu ſchaffen ſucht. Dieſe Krankheit äußert ſich mehrentheils um Johannis, bey großer Hitze, wenn ſich dieſe Thiere ſehr erhitzen.

Das übrige Kennzeichen von dieſer Krankheit iſt, wenn ein Schwein Hitze in dem Maule und Zunge hat, letztere auch wohl gar anfängt dicker zu werden, oder aufzuſchwellen; äußerlich am Halſe wird man anfänglich nur wenig von der Geſchwulſt gewahr. Die Urſachen der Entzündung ſind verdicktes Blut, Zähigkeit der Säfte und eine Stockung im kleinſten Geäder.

Das beſte was man bey dieſem Uebel ſogleich thun muß, iſt, daß man das damit befallene Schwein, ſogleich von den noch geſunden abſondere, wo möglich in einen kühlen Stall bringe, und ohne Aufſchub unter der Zunge und im untern Maule, auch an den Ohren, ſtark zur Ader laſſe, das Maul fleißig mit eben dergleichen Mittel, welches kurz vorher bey den Pferden zum Auswaſchen des Maules empfohlen worden, und welches aus Weinſtein, Salpeter, Alaun, Honig und Weineſſig beſteht, auswaſche, auch übrigens kühlende Mittel als etwas Salpeter, oder in deſſen Ermangelung Schießpulver, und ſaure Molken einzugeben ſuche, und dabey alles hitzige ſorgfältig vermeide. —

In Schrebers neuen Cameralſchriften Th. XI. S. 153. wird eine Abhandlung von der Bräune, welche ſeit vielen Jahren in vielen Höfen gut befunden worden, an-

geführt, welches darinn beſtehet, daß man den Schweinen im Frühjahre ſogleich vom Austreiben an bis Johannis, jedem Schweine wöchentlich eine Hand voll Holzaſche, und den Ferkeln halb ſo viel geben ſolle, und wenn die Bräune ſchon umher geht, dieſes Mittel wöchentlich drey bis vier mal wiederholt, fortſetzen müſſe. Dadurch ſind faſt alle vor dieſer Krankheit verwahrt worden. Die an der Bräune crepirten Schweine, müſſen tief in die Erde vergraben werden, weil man laut des Wittenberger Wochenblattes 1771. 52. St. Exempel hat, daß Schäferhunde, welche von den an dieſer Krankheit crepirten Schweinen gefreſſen, hierauf ſehr wilde geworden, das Rindvieh gebiſſen, welchen die verwundete Stelle nicht nur ſehr aufgelaufen iſt, ſondern ſie ſind auch alsdenn bald hernach dadurch umgekommen.

Bräune beym Rindvieh. Es iſt dieſes ebenfalls eine Entzündung des Gaumens und der zum Luftröhrenkopf gehörigen Muskeln. Man findet gemeiniglich alle dieſe Theile roth und geſchwollen, welches man ſowohl innerlich ſehen, als äußerlich fühlen kann. Das Vieh holet dabey ſchweren Athem, kann wenig oder gar nicht ſchlingen, daher ihm das Waſſer beym Trinken oft wieder zur Naſe heraus läuft. Iſt aber dieſe Krankheit weiter gekommen, und ſind die beſagten Theile trocken, braun oder wohl gar ſchwarz geworden, und mit einer Rinde überzogen, ſo wird dieſer Zuſtand mit dem Namen der Bräune belegt.

Es ereignet ſich aber auch nicht ſelten, daß nebſt der beſagten Bräune die Theile zugleich mit Ritzen und Spalten behaftet werden. Auch geſellen ſich hierzu oft die Mundſchwämme und die Blatter oder der Plarr, welches erſtere weiße Blätterchen, die faſt ſo groß als eine Erbſe ſind; letzterer, oder der ſogenannte Plarr aber, eine groſe weiße Blatter unter der Zunge iſt. Dieſes letztere Uebel iſt durch die Unwiſſenheit zu einer beſondern Krankheit ge-

macht und mit dem wunderlichen Namen der Plarr belegt worden; da es gleichwohl nichts anders, als eine bereits in den Brand übergegangene Bräune iſt. Es trägt ſich auch bey einem ſtarken Grad der Bräune öfters zu, daß in dieſem Zuſtande die Zähne ganz locker werden und ausfallen. Sehr oft geſchwellen auch die Drüſen äußerlich am Halſe, und es zeiget ſich alsdenn gleich Anfangs an der Kehle eine Geſchwulſt, die ſich bey dem Fortgang der Krankheit täglich vermehret, wodurch die Droſſelblutadern am Halſe gedruckt, und mithin der Rückfluß des Geblütes vom Kopf gehindert wird, welches denn Anlaß giebt, daß in ſolchem Fall der ganze Kopf des Viehes zu einer ungeheuren Größe anwächſt.

Urſachen. Die zufällige Bräune äußert ſich faſt beſtändig bey der Viehſeuche, bey der Ruhr, und bey ſehr vielen Entzündungskrankheiten, die ſie als ein Nebenzufall begleitet, und durch die in dergleichen Krankheiten befindliche Hitze, und den zu Entzündungen geneigten Geblüte hervorgebracht wird.

Die für ſich entſtandene Bräune kann durch alle die Urſachen, welche zu andern Entzündungskrankheiten Gelegenheit geben, hervorgebracht werden, als durch große Kälte und ſtarke Hitze, beſonders wenn im letztern Fall, die erhitzten Theile durch einen unmäßigen Trunk, ſchnell erkältet werden; durch gefrornes und mit Reif bedecktes Gras, oder auch welches den Winter hindurch geſtanden und in Fäulung gegangen iſt; durch verdorbenes und mit Schimmel vermiſchtes Heu; durch Nebel, ſcharfen Thau und ungeſunde Luft; in welchem letztern Falle gemeiniglich eine epidemiſche Halsentzündung und Bräune erfolget.

Die Heilart der Bräune geſchiehet folgendermaßen: wenn die Bräune eine andere Krankheit begleitet, und daher nur ein Nebenzufall derſelben iſt, wie ſolches bey allen Gattungen Viehſeuchen, ſie mögen von fauler oder entzündeter Art ſeyn, ſtets beobachtet

worden, ſo richtet man die innerliche Kur nach der Hauptkrankheit, zu der ſich die Bräune geſellet hat. Die äuſſerlichen Mittel aber ſind bey allen Gattungen der Bräune einerley. —

Ueberhaupt erfordern alle Arten der Bräune eine ſchnelle Hülfe: maßen dieſe Krankheit ſowohl das Freſſen als Saufen hindert, und zugleich das Athemholen ſchwer und erſtickend macht; demnach das Leben in kurzer Zeit rauben kann. Das Aderlaſſen an der Seite des Halſes und unter der Zunge, dabey man ja das Blut nicht ſparſam fließen läßt, iſt hier, wie bey allen Entzündungskrankheiten, das nützlichſte und kräftigſte Mittel. Sogleich nach der Aderlaß, wenn das Vieh anders ſchlingen kann, gebe man nachſtehendes Laxirpulver

No. 1.

Pulver von Jalappenwurzel 4 Loth,
geſtoßene Sennesblätter ½ Loth,
präparirten Weinſtein ½ Loth,

wird alles zuſammen genau mit einander vermiſcht. Wenn aber dieſes nicht beyzubringen möglich wäre, ſo bereitet man nachſtehendes:

No. 2.

Man nehme:

rohe Gerſte 4 Hände voll,
Salpeter 1 Loth.

Dieſes kochet man beydes in ein paar Maas Waſſer, ſo lange, bis ſich die Gerſte durchgehends geöfnet hat, dann ſeihet man es durch Leinwand, nimmt von dieſem Waſſer zwey Pfund, kocht in dieſem ein Loth Rauchtaback, und wenn ſolches durchgeſeihet worden, ſo gebraucht man dieſes milchwarm als ein Klyſtier. Ferner nimmt man ebenfalls von dem vorher angezeigten Gerſtenwaſſer No. 2. noch zwey Pfund, miſcht darunter acht Loth Honig und ſechs Loth ſcharfen Weineſſig, und ſpritzet davon ſehr oft des Tages in den Rachen des Thieres, und wäſcht zu-

gleich das Maul wohl damit aus. Auch kochet man nach-ſtehenden Umſchlag No. 3.

No. 3.

Man nehme:

Eibiſch- oder Pappelkraut 4 Hände voll,
Hollunderblüthen 1 Hand voll,
Leinſamen 4 Loth,
Venetianiſche Seife 1 Loth,
Salmiak ½ Loth.

Kraut und Blüthe werden klein geſchnitten, der Leinſamen und Salmiak zerquetſcht, und die Seife geſchabt, dann alles vermiſcht, und in ein Säckchen von Leinwand von erforderlicher Größe gethan, und in halb Milch und halb Waſſer gekocht, und legt ſolches alle vier Stunden aufs neue gewärmet äußerlich über die Kehle und den Hals.

Sollte ſich auf den Gebrauch dieſer Mittel die Entzündung nicht zertheilen, ſondern in Verſchwärung und Eiterung übergehen; ſo ſetzt man den Gebrauch des kurz vorher angezeigten Gurgelwaſſers, das aus Gerſtenwaſſer, Honig und Weineſſig zu bereiten gelehret worden, nebſt dem äußerlichen Umſchlag No. 3. bis zur Geneſung fort.

Es haben aber hier die Umſchläge die Unbequemlichkeit bey dem Vieh, daß ſie auch bey dem beſten Verband nicht leicht halten, und zugleich gar bald kalt werden. Nimmt man aber

No. 4.

Baumöl 3 Loth,
Salmiakgeiſt ½ Loth,

und rührt es zu einer Salbe, ſo kann man anſtatt des Umſchlages dieſes brauchen, und den Hals täglich dreymal damit warm einſchmieren.

Sollte aber der Brand dieſer Theile erfolgen, ſo durchſchneidet man die etwa vorkommenden Blattern mit einer Schere, und macht zugleich in die verdorbenen Theile vermittelſt eines ſcharfen Meſſers kleine Einſchnitte, und

beſtreichet dieſe Theile des Tages drey mal mit einem Pinſel, der vorhero in folgendes Mittel No. 5. wohl eingetaucht worden.

No. 5.

Man nehme:

zu Pulver geriebene Myrrhen 1 Quentgen, und
Kampfer 1 Quentgen,
Egyptiakſalbe 1 Loth,
reinen Honig 4 Loth,

alles wohl vermiſcht und zu einer Salbe gemacht.

Die Egyptiakſalbe wird auf folgende Art verfertiget: man nimmt;

fein gepülverten Grünſpan 2 Loth,
Alaun 1 Loth,
Eſſig 3 Loth,
Honig 6 Loth,

alles zuſammen wird ſo lange gekocht, bis es zu einer Honig dicken Salbe geworden, die eine rothbraune Farbe erhalten hat.

Den obigen Umſchlag No. 3. kochet man jetzt in halb Eſſig und halb Waſſer, und gebraucht ſolchen wie vorher. Wenn ſich hierauf die brandigte Rinde abzuledigen zeiget; ſo iſt es genug, wenn man dieſe Theile oft des Tages mit einer Salbe von gleichviel friſcher Butter und Honig beſtreichet, und dieſes bis zur Geneſung fortſetzt. So lange das Vieh bey der Bräune immer ſchlingen kann, ſo gebe man innerlich alle drey Stunden einen Löffel voll von dem Pulver (welches oben unter Blutmelken mit No. 2. angezeigt iſt) ein, dieſes wird aber vorhero unter gleichviel Hollunder-Latwerge, (oder ſogenannten Hollderſulzen) mit etwas Waſſer gemiſcht. Hierbey macht man aber noch ein Getränke von

roher Gerſte 4 Hände voll, und
Salpeter 1 Loth,

läßt die Gerſte bis zum Aufſpringen in ein paar Maas Waſſer kochen, ſeihet es ſodann durch, und läßt das kranke Thier häufig davon, aber ja nicht kalt ſondern lauwarm, trinken. —

Die Bösartigkeit der Bräune iſt öfters ſo groß, daß der hierauf erfolgende Brand unvermeidlich iſt. Dieſe Gattung Brand iſt auch in ſeinem Fortgange ſo gewaltig und ſchnell, daß ihm kein anderes Mittel, als die zu Pulver gemachte Chinarinde, davon man alle vier Stunden 2 Quent mit Waſſer eingiebt, Einhalt zu thun vermag.

Wenn das Vieh noch einige Nahrung zu ſich nehmen kann, ſo iſt es hinreichend, wenn man täglich ein paar mal eine Hand voll Gerſtenmehl (unter den hier oben ſogleich angezeigten Gerſtentrank mit Salpeter) miſcht, und dieſen Trank zum gewöhnlichen Getränke reicht. Wenn ſich aber das Uebel merklich gemindert, und ſich zugleich ein ſtarker Hunger zeiget; ſo muß man ſolchen ja niemalen ganz, ſondern nur die größte Begierde davon zu ſtillen trachten; aber auch dieſes darf nicht ſogleich durch trocknes Futter, ſondern wenn es immer möglich, durch gutes friſches Gras geſchehen. Wenn aber die Jahreszeit die friſchen und grünen Grasarten verſagt, ſo müſſen an deren Statt wohl angebrühete Geſöder von klein geſchnittenen recht guten Heu, die mit etwas Gerſtenmehl und wenigem Salz beſtreuet ſind, gewählt werden.

Brand an den Bäumen. Dieſer Krankheit, die man ſonſt auch den **Krebs**, oder an manchen Orten auch den **Baſſert** zu nennen pflegt, ſind zwar alle Sorten von Obſtbäumen ausgeſetzt, doch leiden Aepfel- und Birnbäume davon am mehreſten. Sie heißt der Brand, weil die Stelle, wo ſie ihren Sitz hat, wie verbrannt ausſieht; ſie führt den Namen des Krebſes, weil ſie, wie die Krankheit des Krebſes bey dem Menſchen, um ſich frißt; auch wird ſie der Baſſert genannt, weil die Rinde oder

Borke an dieſem Orte berſtet, und ſich von der übrigen abſondert. —

Man erkennet dieſe Krankheit daran, daß die Rinde oder Borke hin und wieder Stellen aufwirft, da ein Theil derſelben von der übrigen Rinde ſich völlig ablöſet, und ganz hart und ſchrumpfig wird. Unter derſelben findet man alles kohlenſchwarz, und iſt nicht anders anzuſehen, als wenn es verbrannt wäre. Dies geht immer mehr und weiter umher aus, nimmt zuletzt den ganzen Stamm ein und tödtet den Baum, wenn man nicht bald die nöthigen Hülfsmittel dawider anwendet.

Was die Urſachen dieſer Krankheit anlanget, ſo werden verſchiedene derſelben angegeben. Diejenigen verdienen am wenigſten Beyfall, welche dafür halten, daß ein Baum dieſe Krankheit bekomme, wenn er zu der Zeit, wenn der Mond in dem Zeichen des Krebſes oder Scorpions läuft, gepfropfet wird. Denn ſo wie ich nicht glaube, daß der Mond und andere Himmelszeichen einen Einfluß auf die Geſundheit oder Krankheit eines Baums haben; ſo rührt auch der Brand beſonders von der ſchlechten Vorſicht her, die man bey dem Verſetzen der Bäume anwendet, indem man ſolche nicht ſo wieder einſetzet, als ſie vorhin geſtanden haben, und eine andere Seite gegen den Mittag ſetzet, als vorhin da geſtanden iſt. Dies wird dadurch beſtätigt, daß ſich der Brand gemeiniglich an der Mittagsſeite zeiget. Auch rührt derſelbe wohl zuweilen von einer Verwundung oder Quetſchung her, wenn nicht gehörig darauf geachtet wird, daß man ſolche in Zeiten verbinde, oder von einer jeden üblen Behandlung irgend einer andern Krankheit.

Was das Mittel betrift dieſe Krankheit zu heben, ſo iſt es am gerathenſten, daß man ohne alle weitere Umſtände einen Schnitt wage. Doch hierbey iſt nichts zu wagen, ſondern es iſt ſogar das einzigſte zuverläßigſte Mittel, das man in Anſehung dieſer Krankheit anwenden

kann, und alle übrigen ſind ſchlechterdings vergeblich. Man nehme alſo ein ſcharfes Meſſer zur Hand, und ſchneide damit die brandige Stelle bis aufs geſunde Holz rein weg, ſo daß nichts davon zurückbleibe; denn würde man nur das geringſte davon ſitzen laſſen, ſo würde es aufs neue wieder um ſich greifen, und darauf den Baum in Gefahr ſetzen abzuſterben. Sobald dieſes Ausſchneiden verrichtet iſt, ſo nimmt man von nachſtehender Salbe, ſchlägt ſolche vermittelſt eines Stücks Leinwand um den Baum, und verbindet ihn wohl, ſo iſt die Kur mehrentheils geſchehen.

Man macht eine Salbe aus
friſcher Erde,
friſchem Lehm und
Kuhfladen, von jedem gleichviel.

Brand im Weizen iſt eine üble Sache für den Landwirth. Es ſind hierüber verſchiedene Meynungen, aber bis jetzt weiß man die rechte Urſache, woher er eigentlich entſtehet, nicht anzugeben. Da man nun bis jetzt die Urſache, woher der Brand im Weizen entſtehet, nicht entdecken können, ſo iſt man auch nicht im Stande dieſelbe zu entfernen, und dieſes Uebel mit Gewißheit zu vertreiben. Einer ſchlägt dies Mittel, ein anderer jenes wider den Brand im Weizen vor; allein, ſo viel man deren auch bis jetzt angeprieſen, ſo iſt dennoch keins ganz bewährt befunden worden, folglich kann auch kein ſicheres Mittel gegen den Brand im Weizen vorgeſchlagen werden. Das beſte was bis hieher wider dieſe Getreidekrankheit bekannt iſt, und von vielen Landwirthen als ziemlich gut gebraucht und empfohlen wird, weil ſie bey Anwendung deſſelben bisweilen ganz vom Brande befreyet geblieben, zuweilen auch nur etwas weniges davon in ihrem Weizen bekommen; dieſes beſtehet darinnen, daß ſie 1) den ſchönſten, reifſten und reinſten Weizen zu Samen erwählen, und 2) denſelben alsdenn etliche Tage vor der Saat mit etwas Miſtjauche anfeuchten, dieſen ſolchergeſtalt angefeuchteten

Weizen alsdann mit etwas Kalk, welcher an der Luft zerfallen oder ſich von ſelbſt gelöſcht hat, beſtreuen, gut durch einander miſchen, den Weizen ſodann auf einen mäßigen Haufen bringen, (doch ſo, damit ſich derſelbe nicht erhitze oder auswachſe,) und wenn ſich alſo die Jauche und der Kalk eingezogen und angehängt hat, und derſelbe wieder etwas abgetrocknet iſt, ausſäen.

Die Quantität des zur Kälkung des Weizens angewendeten Kalks iſt verſchieden: einige nehmen auf einen Dresdner Scheffel Weizen 1 Metze Kalk, andere etwas mehr, und noch andere etwas weniger, und dieſe letztern ſetzen ſtatt des wenigen Kalks etwas Küchenſalz zu, welches ſie in der Miſtjauche vor dem Anfeuchten auflöſen, und auf dieſe Weiſe erreichen ſie durch dieſes angewandte Mittel öfters ihren Endzweck, nämlich, daß ſie Weizen ohne Brand erlangen.

Dieſes Mittel iſt unſchuldig und kann dahero gar leicht von jedem Landwirth angewendet werden. Geſetzt auch, daß es den Brand nicht wirklich verhinderte, ſo hat es doch wenigſtens den Nutzen noch, daß der Weizen durch dieſe vorgedachte Zubereitung eine Düngung erhält, welche das beſſere Wachsthum deſſelben befördert.

Brantweinblaſe, heißt dasjenige Gefäß, in welchem ſowohl der ordinaire als auch der mehrere malen abgezogene Brantewein, oder die ſogenannten Aquavite zubereitet oder abgezogen werden. Dieſe Branteweinblaſen gehören unter die Hauptſtücke mit, welche man bey einer Branteweinbrennerey nöthig hat. Sie werden gewöhnlich von Kupfer gemacht, und ſie müſſen von rechtswegen oder unnachläſſig inwendig nebſt Hut und denen darzu gehörigen Röhren, mit engliſchem Zinne recht gut verzinnt ſeyn, weil der Spiritus ſonſt die im Kupfer befindlichen giftigen, den Menſchen ſehr ſchädlichen Theile herauszieht, und das engliſche Zinn, wird aus eben dieſem Grunde zum Verzinnen der Blaſen empfohlen, weil

dieſes weit reiner vom Bleye iſt als unſer gewöhnliches Zinn, und der Spiritus oder Weingeiſt auch die im Bleye befindlichen, nicht weniger giftigen, der Geſundheit des Menſchen nachtheiligen Theile nach und nach herauszieht.

Wer die Geſchäfte des Branteweinbrennens mit weit mehr Vortheil betreiben will, der muß bey der Anlage einer Brennerey ſeine Branteweinblaſen nicht nach der alten gewöhnlichen fehlerhaften, ſondern nach der neuern verbeſſerten Art verfertigen laſſen; oder wer bereits alte noch gute Blaſen hat, der kann auch dieſe abändern und ihnen eine andere Geſtalt und beſſere Einrichtung geben laſſen. Die Fehler der gewöhnlichen Branteweinblaſen beſtehen darinnen, daß ſie zu niedrig und bauchicht, und die Oefnung oder der Hals derſelben viel zu enge iſt. Es können alſo nur ſehr wenige Dünſte in den Hut oder Helm in die Höhe ſteigen und in die Kühlröhre kommen: die mehreſten Dünſte ſchlagen an die Decke des Huts an, fallen alsdenn wieder zurück in die Blaſe, und dadurch wird nicht nur die Deſtillation ſelbſt erſchwert, ſondern auch in die Länge gezogen, ſo, daß man alſo weit mehr Zeit und Holz nöthig hat, als man nöthig haben würde, wenn die Blaſen nicht ſo geſtaltet wären. Der Hut oder Helm iſt viel zu klein und zu niedrig, und ohne eine ſogenannte Traufrinne. Hieraus entſtehet abermals der Nachtheil, daß die Dünſte, welche an den Hut ſchlagen, und daſelbſt zu Tropfen zuſammenfließen, abermals die mehreſten wieder in die Blaſe zurückfallen, mehrmal in die Höhe getrieben werden, und alſo die Arbeit oder das Abtreiben in die Länge gezogen wird. Die Dunſtbläschen, welche in den Hut eigentlich in Tropfen zuſammen fließen und alsdann in die Kühlröhre gehen ſollten, können ſich daſelbſt nicht in Tropfen verwandeln, ſondern es muß aller Spiritus, welcher übergehen ſollte, mit vieler Hitze in die Kühlröhre getrieben werden, woraus alſo nichts als Zeitverluſt und unnütze Verſchwendung des Brennholzes

oder anderer Feuerungsmaterialien entſtehet. Aus allem dieſen iſt zu erſehen, was für Nachtheil aus Beybehaltung der alten gewöhnlichen Branteweinblaſen entſtehet; alles dieſes ſchädliche fällt bey den auf franzöſiſche Art eingerichteten Brenn- oder Abziehblaſen hinweg, weil dieſe auf die allerbeſte und nützlichſte Art eingerichtet ſind; denn man braucht weit weniger Zeit zum Abtreiben, der Spiritus ſelbſt wird viel beſſer, als bey der gewöhnlichen Art, und überdieſes wird noch vieles Holz, Kohlen oder ſonſtige Brennmittel erſpart. Gewiß lauter ſolche Vortheile, welche jeden, der ſich mit dergleichen Dingen beſchäftiget, anreizen können die alten Blaſen abzuſchaffen.

Dieſe verbeſſerten Brantweinblaſen werden folgendermaßen gemacht: die Blaſe ſelbſt wird nicht bauchicht und ſo niedrig wie gewöhnlich, ſondern etwas höher, enger und gerade in der Form eines Cylinders gemacht, und der Hals der Blaſe erhält beynahe die Weite als die Blaſe ſelbſt; der Hut oder Helm bekommt die Geſtalt wie ein Zuckerhut, und wird natürlich unten ſehr weit und ſo gemacht, daß er in den erweiterten Blaſenhals gehörig hineinpaßt, und überdieſes muß derſelbe inwendig mit einer ſogenannten Traufrinne verſehen werden, damit ſich in dieſer alle in Tropfen verwandelten Dünſte ſammlen, und von da in die Kühlröhre abfließen können, und äußerlich wird an dem Hute ein verhältnißmäßiger Hutabkühler, oder ſogenannter Mohrenkopf angebracht, welcher alsdenn mit Waſſer angefüllt wird, das jedoch wo möglich einen ſteten Ab- und Zufluß haben muß, damit der Hut immer kalt erhalten werde. Eben ſo müſſen auch die Röhren der Blaſe und im Kühlfaſſe um einen großen Theil weiter gemacht werden, als wie ſie gewöhnlich zu ſeyn pflegen. Auch beym Kühlfaſſe ſucht man die Einrichtung zu treffen, daß das warme Waſſer immer abfließen und durch friſches oder kaltes erſetzt werden kann. Ein nur etwas geſchickter Kupferſchmid weiß dergleichen beſſer eingerichtete Bla-

ſen zu verfertigen, und es iſt übrigens gleichviel, ob ſie groß oder klein ſind, es wird eine wie die andere gemacht.

Brantweinbrennerey, hierunter verſtehet man theils den Ort, theils das Geſchäfte ſelbſt, um aus verſchiedenen Dingen einen Brantewein oder Weingeiſt zu verfertigen. Der allermehreſte Brantwein wird aus Getreide und zwar aus Korn oder Weizen gemacht, ohnerachtet man auch aus mehrern Dingen, z. B. von Wein, Weinhefen, Kartoffeln oder Erdbirnen, Pflaumen, Kirſchen, Ebſch- oder Vogelbeeren und dergleichen mehr einen guten Brantwein bereiten kann. — Das Getränke, der Brantewein, iſt an jetzo ſo ſtark, daß es wenige Länder geben wird, wo nicht eine Menge Brantweinbrennereyen ſeyn ſollten, ſo, daß dieſes Geſchäfte einen ſtarken Nahrungszweig vieler Menſchen ausmacht. So ſehr nun aber das Branteweinbrennen auch getrieben wird, ſo ſicher iſt es ebenfalls auch, daß die allerwenigſten Branteweinbrenner ihr Geſchäfte mit der gehörigen Sorgfalt und Nutzen betreiben; die allermehreſten begehen dabey ſehr viele und bedeutende Fehler, ſo, daß ſie durch das fehlerhafte Betreiben des Brantweinbrennens nicht nur ſich ſelbſt, ſondern auch andern Menſchen beträchtlichen Schaden zuziehen, und weit mehr Getreide verwüſten als nöthig ſeyn würde, wenn ſie dieſe Verrichtung mit mehrerer Aufmerkſamkeit betrieben, oder die rechten Vortheile dabey anwendeten oder anzuwenden wüßten, wodurch ſie alsdenn in den Stand geſetzt würden, aus ein und eben derſelben Quantität zum Branteweinbrennen anzuwendenden Getreides weit mehrern Brantewein als nach der gewöhnlichen Art zu erhalten. Dadurch alſo, daß man weniger Brantewein von dem Getreide erlangt, als man doch wirklich erlangen könnte, entſtehet der oben gedachte Schaden für viele Menſchen, daß weit mehr Getreide (welches zur Nahrung der Menſchen angewendet werden könnte) verthan, oder vielmehr unnütz verſchwendet wird;

denn es giebt Branteweinbrenner in Menge, welche 1) nicht nur ſehr ſchlechten Brantewein verfertigen, ſondern auch überdieſes 2) von einem Scheffel Getreide wohl acht, zehn und mehrere Kannen Spiritus weniger erhalten, als ſie erhalten könnten, wenn ſie ihr Geſchäfte nach guten, auf der Erfahrung beruhenden Grundſätzen und Regeln zu betreiben ſich angelegen ſeyn ließen. Um alſo dieſen nicht unbedeutenden Schaden für die Branteweinbrenner ſowohl als auch für andere Menſchen ſo viel möglich zu verhüten, ſo ſollen allhier und in der Folge alle diejenigen Vortheile und Regeln, welche zur Vermehr- und Verbeſſerung des Branteweins etwas beytragen können, angeführt werden, in der Hofnung, daß wo nicht alle, doch vielleicht viele ihren eigenen Vortheil nicht verkennen und ſich der angezeigten Hülfsmittel bedienen werden.

Wenn Brantewein gebrannt werden ſoll, ſo muß das hierzu beſtimmte Getreide (oder noch beſſer in Malz verwandeltes Getreide, weil dieſes mehr und beſſern Brantwein giebt) geſchroten worden ſeyn, und um dieſen Brantweinſchrot gehörig einzuteigen oder einzumöſchen, ſo gießt man in das zum Einmöſchen gehörige Faß auf das darinnen befindliche Schrot ſo viel lauwarmes Waſſer als nöthig iſt um eine Art von dünnen Brey zu machen, und rührt alles recht gut durcheinander, damit keine Klümperchen in denſelben bleiben, weil ſonſt Verluſt am Brantewein entſtehet, wenn das Getreide nicht alles durchweicht und zum Aufſchließen geſchickt gemacht wird, dergleichen Klümperchen überdieſes auch noch das Anbrennen des Gutes in der Blaſe verurſachen, woraus abermals Verluſt an Brantewein und zugleich ein ſchlechter Geſchmack entſtehet. Der Möſch darf aber auch nicht zu dünne gemacht werden, weil dadurch ebenfalls der Nachtheil entſtehet, daß der Schrot bey zu vielem Waſſer nicht gut durch einander gearbeitet werden kann, mithin viele Klümperchen darinnen bleiben.

Iſt dieſe Arbeit gehörig verrichtet, ſo wird das Möſchfaß eine kurze Zeit zugedeckt, damit das Gut recht durchzogen und gehörig ausquellen könne. Während der Zeit wird das benöthigte Waſſer zum Einbrennen des Gutes in der Blaſe kochend gemacht, ſodann auf das im Möſchfaſſe befindliche Gut geſchlagen, und während dieſer Arbeit recht tüchtig durch einander gerührt, damit das heiße Waſſer recht wohl damit vermiſcht werde. Wenn das Gut recht eingebrannt worden, ſo wird daſſelbe in weniger Zeit eine bräunliche Farbe angenommen haben und fein ſüße ſchmecken, welches aber der Fall nicht iſt, wenn der Möſch zu kalt eingebrannt worden iſt. Das eingebrannte Gut wird hierauf zugedeckt, und bleibt ſolchergeſtalt im Winter ohngefähr zwey und im Sommer eine Stunde lang ſtehen, wobey daſſelbe jedoch während dieſer Zeit noch einigemal gut umgerührt werden muß, damit alles gut durchbrenne und durch die nachher erfolgende Gährung völlig aufgeſchloſſen werden könne.

Hat der Möſch nun gedachte Zeit zugedeckt geſtanden und iſt derſelbe auch wohl umgerührt worden, ſo wird die Bedeckung abgenommen und etwas kaltes Waſſer zum Abkühlen zugegoſſen und zum Hefengeben geſchickt gemacht, und zwar ſo, daß der Möſch nur noch milchwarm bleibe, als welches der gehörige Grad von Wärme zum Hefengeben iſt. Die gewöhnliche Methode der Branteweinbrenner hierbey iſt, daß ſie den bloßen Arm bis an den Ellenbogen in den Möſch ſtecken, und wenn ſie dieſen darinnen leiden können, ohne ſich zu brennen, ſo geben ſie dem Gute die nöthigen Hefen; allein weit ſicherer würde man gehen und niemals fehlen können, wenn man ſich bey dieſem Geſchäfte des Fahrenheitiſchen Wärmemeſſers bediente, mit welchem Inſtrumente die Branteweinbrenner (ſo wie die Bierbrauer) allerdings gehörig umzugehen wiſſen ſollten, wenn ſie ihre Geſchäfte mit mehrerer Akkurateſſe und Nutzen betreiben wollten. Bey Zugießung des

kalten Waſſers muß man auch darauf Acht haben, daß man nicht zu viel gieße, damit es nicht mehr Mösch werde als die Brennblaſe eigentlich faſſen kann. Wenn nun der Mösch wie vorgedacht, durch Zugießung kalten Waſſers bis zur Milchwärme abgekühlt worden, ſo werden ihm, ſo wie dem Biere, gute Hefen gegeben, und beydes recht gut durcheinander gerührt, damit die Hefen wohl damit vermiſcht werden. Die Quantität der Hefen richtet ſich theils nach der Güte derſelben, theils nach der Menge des eingebrannten Gutes. Wenn man es haben kann, ſo nimmt man hierzu gute ſogenannte Oberhefen, weil dieſe weit beſſer ſind als die Unterhefen, und von jenen werden auf einen Scheffel eingemöſchten Schrot ohngefähr fünf bis ſechs Maas gebraucht, je nachdem dieſelben mehr oder weniger dicke und gut ſind.

Da die Gährung eins der wichtigſten Stücke beym Branteweinbrennen mit iſt, ſo muß man dabey auch alle Sorgfalt anwenden, damit ſie gehörig geſchehe, und das Gut weder zu wenig noch zu viel gähre. Die zum Gähren nöthigen Gefäße dürfen weder zu kalt noch zu warm ſtehen, weil die Gährung durch beydes unterbrochen oder durch zu viel Wärme zu ſtark betrieben werden kann; iſt die Gährung zu ſtark, ſo kann man dieſelbe durch etwas kühle Luft zu mäßigen ſuchen. Die Gährungsgefäße dürfen auch nicht zu klein ſeyn, damit das Gut genugſamen Raum habe, weil wie bekannt die gährende Maſſe in die Höhe zu ſteigen pflegt. Da die Gährung ferner durch den Zutritt der äußern Luft befördert und erhalten wird, ſo muß der in Gährung geſetzte Mösch, derſelben nicht gänzlich beraubt ſeyn, eben ſo wenig wie man denſelben der freyen Luft gar zu ſehr ausſetzen darf, weil in dieſem Fall gar zu viel flüchtige oder geiſtige Theile verloren gehen, mithin muß das Gährungsgefäße zwar zugedeckt ſeyn, aber doch ſo, daß die äußere Luft nicht ganz davon ausgeſchloſſen ſey. Je behutſamer die Gährung von ſtatten

gehet, deſto geiſtiger wird die Maſſe werden, iſt die Gährung aber zu heftig, ſo gehen viele Geiſter verloren, mithin erhält man nicht ſo viel Spiritus. Wenn die Gährung fein ordentlich von ſtatten geht, ſo iſt ſie ohngefähr in zwey mal vier und zwanzig Stunden beendiget, oder das Gut iſt nunmehro geſchickt auf die Blaſe zum Abtreiben gebracht zu werden.

Um nun zu erfahren ob der Möſch gut ſey, oder derſelbe auf die Blaſe gebracht werden könne, ſo muß man ihn nach Verlauf von etliche dreyßig Stunden unterſuchen. Findet man alsdenn, daß die Maſſe gefallen, und die heftige Bewegung aufgehört hat, ſo kann man das Gut zum Abtreiben auf die Blaſe bringen; wenn daſſelbe auch obenher noch nicht helle iſt; denn wenn auch noch ein wenig Träbern oben auf ſtehen, ſo wird man dennoch bey der Unterſuchung finden, daß der Möſch unter denſelben ziemlich helle iſt, wenn er gehörig gegohren hatte. Viele Branteweinbrenner wollen behaupten, daß der Möſch nicht eher tüchtig ſey oder genug gegohren habe, als bis obenauf alles helle und klar ſey; allein dieſes Verfahren oder Probe iſt nicht die wahre, denn wenn der Möſch allezeit ſo lange ſtehen ſoll, ſo gehet ſehr viel Spiritus verloren, oder die ſogenannte Weingährung gehet wohl gar in eine ſaure Gährung über und alsdenn iſt der Verluſt des Weingeiſtes oder Spiritus unvermeidlich. Geſetzt aber man findet bey der gedachten Unterſuchung, daß noch viele Blaſen aufſteigen, oder aber man hört noch ein Brauſen, ſo hat es noch nicht genug gegohren, und man muß das Gut noch einige Stunden ſtehen laſſen, ehe mans auf die Blaſe bringt, weil man ſonſt ebenfalls bey nicht genugſamer Gährung die gehörige Quantität Spiritus alsdenn nicht erhalten würde. Aus dem angeführten iſt alſo zu erſehen, daß man bey der Gährung ſeines Branteweinmöſches nicht nachläßig ſeyn, ſondern alle nur mögliche Sorgfalt anwenden müſſe.

So wie nun die Gährung vollendet, ſo wird das Gut in die Blaſe gebracht, (vorhero aber nochmals wohl umgerührt, damit auch das Dicke mit in die Blaſe komme) und die Blaſe damit ſo weit angefüllt, daß ohngefähr eine Viertel Elle hoch leerer Raum bleibt, damit es nicht überlaufen könne. So wie dieſes geſchehen, ſo wird alsdenn Feuer unter die Blaſe gemacht, das in der Blaſe befindliche Gut aber mit einem hölzernen Rührſcheite wohl umgerührt, damit ſich daſſelbe nicht anlegen oder anbrennen könne, weil ſonſt der Brantewein hiervon einen höchſt unangenehmen widrigen Geſchmack annehmen würde. Das Umrühren wird ſo lange fortgeſetzt bis der Möſch recht heiß wird, ſodann der Blaſenhut aufgeſetzt, derſelbe gut eingedrückt, mit einem von groben Mehle gemachten Kleiſter, welcher auf ſtarkes Papier aufgeſtrichen wird, ſowohl da, wo der Hut in die Blaſe eingreift, als auch da, wo der Schnabel deſſelben in die Kühlfaßröhre eingeſteckt wird, recht gut verkleiſtert, damit kein Spiritus heraus gehen könne. Das Feuer wird nun unter der Blaſe gehörig verſtärkt, doch ſo, damit der Möſch den Hut nicht abſtoße, und wenn die Röhren am Kühlfaſſe (welches mit Waſſer vorher angefüllt worden) anfangen heiß zu werden, ſo iſt dieſes ein Zeichen, daß der Spiritus bald anfangen wird herüber zu gehen, eben ſo wird auch die Vorlage unter die Kühlfaßröhre gebracht, damit der Lutter dahinein laufen könne. So wie die Blaſe nun im Gange iſt, und der Lutter ohngefähr wie ein Strohhalm zu laufen anfängt, ſo werden die Thüren oder Regiſter des Ofens etwas verſchloſſen, auch der in dem Rauchkanale des Ofens angebrachte Schieber etwas zugeſchoben, um das Feuer in einer regelmäßigen oder egalen Stärke zu erhalten, und dadurch den gleichförmigen Lauf des Branteweins zu befördern. Bey den alten gewöhnlichen Brennöfen iſt es aber nicht möglich das Feuer ganz in ſeiner Gewalt zu haben, woraus oftmals viel Schaden bey dieſem Geſchäfte

entſtehet. Um dergleichen alſo zu verhüten, ſo muß man auch darauf Bedacht nehmen die Brennöfen zu verbeſſern: wie dieſes geſchehen könne, oder wie ein Brennofen auf die beſte Art einzurichten, davon findet man unter Deſtillirofen das Nöthige angezeigt.

Wenn der herübergehende Brantewein anfängt wäſſericht zu ſchmecken, oder kein Spiritus mehr herüber geht, ſo wird das Feuer unter der Blaſe weggenommen, die Vorlage mit dem Lutter zugeſpündet, das in der Blaſe befindliche Branteweinſpülicht vermittelſt des in der Blaſe am Boden angebrachten Hahnes abgelaſſen, und für das Maſtvieh in hierzu ſchicklichen Gefäßen aufbewahrt, ſodann die Blaſe ſamt den Röhren gereiniget, und nunmehro das ſchon wieder abgegohrne in Bereitſchaft ſtehende Gut auf die Blaſe gebracht, und damit auf eben die Art wie vorhero gedacht worden, verfahren.

Beym Anſtellen des Gutes zum Gähren begehet man bey den mehreſten Branteweinbrennereyen einen Fehler, wodurch man ſich vielen Verluſt am Branteweine zuzieht, und dieſer beſteht in folgenden: mehrentheils faßt das Brennzeug oder die Blaſe etwa den dritten Theil, oder wenns hoch kommt die Hälfte des zum Abtreiben beſtimmten Gutes, und gleichwohl ſtellt man das ganze Gut, wovon die Blaſe zwey und drey mal gefüllt werden kann, alles auf einmal zum Gähren an, und ſo wie nun das Gut abgegohren hat, oder deſtillationsfähig geworden, ſo wird die Blaſe angefüllt und das übrige muß nunmehro ſo lange ſtehen, bis ein oder zwey Blaſen abgetrieben worden, welches oftmals halbe und ganze Tage dauert, je nachdem man viel oder wenig in ſeinem Brennzeuge abzutreiben im Stande iſt. Hieraus entſtehet Verluſt an Spiritus, ja es pflegt wohl mehrmalen zu geſchehen, daß die Weingährung in die Saure- oder Eſſiggährung übergehet, woraus ſodann noch mehr Verluſt entſtehet. Um dieſem Uebel auszuweichen, ſo läßt man ſich mehrere Gährungs-

gefäße verfertigen, und wenn nun z. B. eine Blaſe voll Gut in einer Zeit von 8, 10 oder 12 Stunden abgetrieben werden kann, und die Blaſe faßt ohngefähr die Hälfte von dem zum Brennen beſtimmten Gute, ſo ſtellt man alſo die andere Hälfte acht, zehn oder zwölf Stunden ſpäter als die erſte Hälfte, und nunmehro wird die zweyte Hälfte juſt zu der Zeit abgegohren haben, wenn die erſte von der Blaſe abgetrieben worden, folglich alsdenn ohne Verluſt an Weingeiſt zu haben, ſogleich, wenn die Blaſe vom erſten Abzuge gereiniget worden, wiederum aufgebracht und abgezogen werden können; auf eben dieſe Weiſe verfährt man, wenn die Blaſe nur den dritten oder vierten Theil von dem zum Brennen beſtimmten Getreide faſſen ſollte. —

Wenn der Lutter, wie vorhin gedacht, von der Blaſe abgetrieben worden, und man ſoviel beyſammen hat, daß die Läuterblaſe damit angefüllt werden kann (welche aber ebenfalls nicht ganz voll gemacht werden darf), ſo unternimmt man dieſes Geſchäft, ſetzt den Hut auf die Blaſe, verkleiſtert alles wie oben gedacht gehörig, bringt die Vorlage vor die Kühlfaßröhre, ſetzt einen Trichter darauf und legt in dieſen einen wollenen Lappen, damit der Spiritus durch dieſen hindurch laufe. Man gebraucht hierbey eben die Vorſichten wie oben gedacht worden, nämlich man ſucht das Feuer durch Verſchließung der Thüren oder Regiſter und des Schiebers im Zugrohre immer in einer Gleichheit zu erhalten, damit der Spiritus niemals ſchwächer oder ſtärker als ein Strohhalm herübergehen könne.

Ob man Spiritus genug herüber getrieben habe (und damit kein Pflegma oder ſtinkendes Waſſer mit herübergehe), erfährt man durchs Probieren. Es iſt gewiß auch kein geringer Fehler, daß der mehreſte Brantewein einen Fuſelgeſchmack hat, dabey ſchwach iſt und ein übles trübes Anſehen hat. Alles dieſes entſtehet aus einerley Urſache, nämlich wenn man beym Läutern des Brante-

weins entweder zu geizig iſt, und nicht genug erhalten kann, oder aus Unachtſamkeit, und dahero zu viel Nachlauf oder Pflegma mit herübergehen läßt. Dieſer Nachlauf, welcher gewöhnlich eine weiße Farbe hat, enthält ein öligtes Weſen und dieſes hat einen höchſt unangenehmen Geruch und Geſchmack. Da nun dieſer Nachlauf keinen Spiritus mehr bey ſich hat, ſondern aus bloßem Waſſer beſtehet, ſo wird dadurch der herübergetriebene Spiritus mehr oder weniger verdorben, je nachdem man von dieſem ſtinkenden Waſſer mehr oder weniger mit herüber treibt. So lange alſo der herüberkommende Brantewein noch recht helle und klar iſt, auch viele Perlen hat und gut ſchmeckt, ſo kann man ihn herüber gehen laſſen. Am allerſicherſten geht man, und damit man auch gar nichts vom Spiritus verliere, welcher ſich noch beym Nachlauf befinden möchte, ſo ſammelt man dieſen in beſondere Gefäße, und hebt ihn auf, bis eine Blaſe davon voll gemacht werden kann. Dieſer wird alsdenn beſonders abgetrieben, dem Verluſte iſt vorgebeugt, und man hat einen reinen wohlſchmeckenden Brantewein, der weit mehrere Liebhaber findet; iſt der Brantewein ja zu ſtark, ſo verdünne man ihn mit reinem und gutem Brunnenwaſſer ſo viel als nöthig iſt ihm die überflüßige Stärke zu benehmen, ſo hat man ſeinen Endzweck erreicht und erhält dennoch einen wohlſchmeckenden Brantewein.

Will man Brantewein von Wein oder von Hefen abziehen, ſo iſt hierbey keine Gährung weiter nöthig, weil beydes bereits gegohren hat. Wo man vieles Obſt hat und dieſes zu Brantewein benutzen will (wozu man nicht das beſte, ſondern bloß das ſchlechteſte anwendet, und den Abgang oder Spülicht dennoch als Viehfutter benutzen kann), ſo wird daſſelbe geſtampfet, ſodann ein Gährungsmittel zugeſetzt, und wenn es gehörig gegohren, in die Abziehblaſe gebracht und der Spiritus davon abgezogen. Die Pflaumen und Birnen geben mehr Brantewein

als die Aepfel, daher man letztere nicht gerne hierzu anwendet. Bey den Hefen muß die Blaſe über eine halbe Elle leer bleiben, weil dieſe ſehr in die Höhe ſteigen und beym Obſte beynahe eben ſo viel Raum gelaſſen werden muß. Um das Anbrennen der Hefen und des Obſtes zu verhüten, ſo muß man dergleichen Maſſe in der Blaſe ſo lange mit einem Rührſcheite umrühren, bis ſie ziemlich kochendheiß geworden iſt, alsdenn erſt den Hut auf die Blaſe bringen, gut verwahren, und im übrigen in allem eben alſo wie beym Abziehen anderer Dinge verfahren. Beym Branteweinbrennen iſt es eine nicht zu vergeſſende Regel, die Blaſen ſowohl als alle übrigen hierzu nöthigen Gefäße äußerſt reinlich zu halten, weil widrigenfalls viel Nachtheil daraus entſtehet. Nicht weniger ſo muß man ſolche Anſtalten zu treffen ſuchen, daß das Waſſer in den Kühlfäſſern ſtets kalt erhalten werde, und noch weit nützlicher iſt es, wenn man an ſeinen Brenn- und Abziehblaſen ſogenannte Hutabkühler anbringen läßt, wovon unter Branteweinblaſe das Nöthige gedacht worden.

Branteweinſpülicht, heißt diejenige Flüßigkeit, welche in der Branteweinblaſe beym erſten Abzuge zurück bleibt, und aus dem Pflegma, Schrot und Hefen beſtehet, und zur Maſtung der Schweine oder auch des Rindviehes angewendet wird.

Brauen iſt unter Bierbrauerey beſchrieben.

Braugefäße, hierunter verſtehet man alle diejenigen Stücke, welche bey einer ordentlichen Bierbrauerey nothwendig ſind, und in folgenden beſtehen: die Braupfanne, oder ein Braukeſſel ſtatt der Pfanne, ein großer Möſchbottig, welcher mit der Braupfanne oder Keſſel in gehörigem Verhältniſſe ſtehen muß, und viermal ſo viel Waſſer enthalten ſoll als die Pfanne oder der Keſſel; ein Stellbottich, der von der nämlichen Größe als der erſte iſt und was hierzu gehört; ein großer ſogenannter Kühlſtock, oder ſtatt deſſen einige Kühlfäſſer; ein Würz-

trog; Waſſer- und Bierrinnen, in welchen theils das kalte Waſſer entweder aus dem Plumpbrunnen oder von dem Röhrwaſſer in die Braupfanne oder Braukeſſel, alsdann das geſottene auf den Mösch und ſo weiter von einem Gefäße ins andere geleitet werden kann; ein Hopfenkorb; Getränkbottiche, Träberbottiche; Rührſcheite zu Abmöſchung des Malzes; Schöpfgelten oder Bierſchöpfer; Gießbreter; ganze und halbe Viertel; ganze und halbe Tonnen, Achtel- und Sechzehntheilfäßgen, Getränketonnen; Fäßgen zum Unterſetzen beym Gähren; hölzerne Trichter, zum Biereinfüllen; blecherne Trichter, Krücken, Malzſchaufeln; Hefentonnen, Hefenzuber; Brauhauskannen; eiſerne Haken zum Feuer ausſcharren; Feuerhaken; Zeicheneiſen zum Zeichnen der Gefäße; eine Handſpritze; Holzäxte; Spündebeile; Holztragen, Laternen, Schrotleitern, Beſen und dergleichen Kleinigkeiten mehr.

Brauhaus iſt das Gebäude, in welchem alle Geſchäfte des Bierbrauens verrichtet werden. Die Größe eines Brauhauſes richtet ſich gewöhnlich nach dem mehr oder wenigern Abſatz des Bieres, oder ob man große oder ſtarke, oder aber nur kleine Gebräude zu machen nöthig hat. Das Brauhaus ſey nun groß oder klein, ſo muß daſſelbe doch auf beyde Fälle allezeit ſo eingerichtet ſeyn, daß alle beym Bierbrauen nöthigen Geſchäfte in der gehörigen Ordnung und mit Bequemlichkeit verrichtet werden können. Bey der Anlage eines neuen Brauhauſes hat man vor allen Dingen auf gutes zum Brauen taugliches Waſſer zu ſehen, auch ſoll das Brauhaus nicht an einem naſſen oder ſumpfigten Orte angelegt, und wo möglich von Steinen erbauet werden, oder wenn es die Umſtände nicht zulaſſen, oder keine Steine zu haben wären, und es muß von Holz erbauet werden, ſo muß bey der Anlage doch darauf geſehen werden, daß die Braupfanne mit ihrem Kamine oder Rauchfange weit genug von den Wänden abgeſetzt, und eine ordentliche Brandmauer aufgeführt

werde, damit man keine Feuersgefahr zu beſorgen habe, und dabey darf übrigens das Holzwerk nicht, wie bisweilen geſchiehet, auf die Erde gelegt werden, ſondern es ſoll wenigſtens drey Fuß hoch Mauer über der Erde aufgeführt ſeyn. Die Hauptumſtände worauf man bey der Anlage eines Brauhauſes noch zu ſehen hat, beſtehen ohngefähr in folgenden:

1) Auf ein gutes, geräumliches, naheliegendes Malztenne und hierzu gehörigen verhältnißmäßig großen Quellbottig; 2) eine ohnweit davon angelegte gute Malzdarre; 3) ſoll der zum Bierbrauen gehörige Platz nicht weniger groß genug ſeyn, damit alle die daſelbſt nöthigen Gefäße, die Pfanne, Bottige, Kühlſtock oder Kühlfäſſer, Fülllager und ſonſtige Geſchirre gut ſtehen können; 4) einen oder mehrere gute Keller unter das Brauhaus, damit das Bier alſobald mit Schläuchen durch das in der Decke des Kellers angebrachte Loch hinunter gelaſſen werden könne, welcher aber ſo angelegt werden muß, daß er trocken, genugſame Zugluft habe, im Sommer kühle und im Winter warm ſey. 5) Genugſame Vorrathsböden über dem Brauhauſe, damit daſelbſt theils Luftmalz gemacht, theils Getreide zum Malze in Vorrath aufbehalten, theils das fertige Malz und Hopfen daſelbſt verwahrt werden, auch durch angebrachte Aufzüge, alles bequem in die Höhe gezogen und wiederum herabgelaſſen werden könne. 6) Eine Netzkammer. 7) Eine Gefäßkammer oder hierzu ein wohlverwahrter Schuppen. 8) Entweder ein gehörig angelegtes Röhrwaſſer, oder aber ein guter Plumpbrunnen, damit man das benöthigte Waſſer überall bequem hinbringen könne; wobey gutes laufendes Röhrwaſſer allerdings allezeit den Vorzug verdient.

Braukeſſel iſt, wie ſchon oben gedacht worden, ein Gefäße, welches ſtatt einer Braupfanne gebraucht wird, von Kupfer gemacht wird, und oben etwas weiter

als unten iſt. Die Größe richtet ſich nach der Menge des zu brauenden Bieres.

Braunelle, Gottsheil, (Prunella vulgaris,) wird als ein gelinde zuſammenziehendes Mittel innerlich und äußerlich in Wunden, auch zu Gurgelwaſſern empfohler; iſt auch ein gutes Viehfutter, und die jungen Blätter werden als Sallat gegeſſen; ſo wie die Blumen eine Nahrung für die Bienen abgeben.

Braunwurz, die knotige (Scrophularia nodosa) iſt von widrigem Geruch; der Same wird wider die Spuhlwürmer gegeben; das Infuſum wird wider die Bräune empfohlen, mit dem Decoct wäſcht man die Schweine wider die Raude.

Breche, iſt ein ſehr bekanntes hölzernes Inſtrument, auf welchem der Flachs und Hanf gebrochen wird. Es iſt jedem Landmann bekannt genug, mithin bedarf es hier keiner weitläuftigen Beſchreibung.

Brechen, heißt man den geröſteten und gedörrten Flachs und Hanf vermittelſt der Breche dergeſtalt zerbrechen oder zerquetſchen, daß die Stengel mürbe gemacht, und das holzigte Weſen, dadurch von dem Baſte abgeſondert werde.

Brennhaus, wird dasjenige Behältniß oder beſonders aufgeführtes Gebäude genennet, worinnen man den gewöhnlichen Brantewein zu brennen pflegt, woſelbſt man aber auch zugleich noch mehrere Abziehblaſen anbringen kann, wenn es der Raum geſtattet. Ein dergleichen Brennhaus ſoll wo nicht von Steinen, dennoch gewölbt, auch geräumlich genug ſeyn, damit alle Gefäße genugſamen Platz haben, und die Arbeiten bequem darinnen verrichtet werden können,

Brod iſt bekanntermaßen das allerbeſte Nahrungsmittel, welches wir von Gott erhalten haben, denn wenn andere Speiſen auch noch ſo gut und delikat gemacht worden, ſo kann man dieſelben dennoch nicht ganz ohne Brod

genießen, wenigſtens ſchmecken ſie nicht ohne Brod, und faſt alles kann man leichte überdrüßig werden, aber das Brod nicht. Es wird bekanntermaßen mehrentheils blos aus Korn, Mehl, theils auch mit Weizen, Gerſte oder Mehl von andern Körnern vermiſcht, gebacken. Wie das Brod gebacken wird, wiſſen die allermehreſten Landleute.

Brombeeren, gemeine, (Rubus fruticosus) ſie wachſen überall an Wegen und in Wäldern, ſie dienen zur Speiſe und zu Eſſig, und in der Provence werden ſie auch zum Färben der Weine gebraucht. Die Wurzeln, Laub und Früchte werden auch zum Arzneygebrauch empfohlen, und eben ſo dient das Laub auch zum Färben.

Bruchfuttergras, (Scirpus dichotomus) iſt eine ſtarke Maſtung des Rindviehes. Dieſes Gras iſt eigentlich auf Madagascar zu Hauſe, es kommt aber auch bey uns gut fort.

Brummer, Brummochſe, ſo auch Brömmer, Stier oder Stammochſe genannt wird. Auf einen ſchönen, großen und wohlgewachſenen Brömmer oder Stammochſen kommt bey der Rindviehzucht gar vieles an, wenn man ſchönes Vieh zur Nachzucht zu haben wünſcht. Man nennt einen Stammochſen oder Brömmer ſchön, wenn er einen wohlgewachſenen langen Leib, ſtarken Nacken, langen Hals, wohlſtehende Hörner, ſchwarze Augen, haarichte Ohren, weite Naſenlöcher, ſchwarzes Maul, breite Schultern, völligen Rücken, weite Seiten, kurze und gleiche Füße hat, dabey überhaupt fein groß, und von Farbe dunkelbraun oder bläulicht iſt. Durch einen Schweizer-Ochſen kann man gar bald zu großer Nachzucht gelangen; denn auch kleine inländiſche Kühe, wenn ſie von den Schweizer-Ochſen trächtig werden, bringen alsdenn weit größere Kälber zu Welt. Ehe ein Brömmer oder Stammochſe drey Jahr alt iſt, ſoll man denſelben ſeine Dienſte nicht verrichten laſſen, weil dadurch nicht nur dieſes Thieres Größe, Stärke und Dauer ungemein leidet,

ſondern auch die davon fallenden Kälber nur klein und ſchwach ausfallen. Gewöhnlich braucht man dieſe Stammhalter zur Fortpflanzung des Geſchlechts und eben ſo läßt man dieſelben wohl zehn und mehr Jahre hierzu gehen, aber beydes iſt fehlerhaft, weil hieraus nur kleine und ſchlechte Nachzucht entſtehet. Vom dritten bis ſechſten oder ſiebenten Jahre iſt die beſte Zeit, alsdann läßt man einen dergleichen Brömmer ſchneiden, braucht ihn entweder noch ein paar Jahre zum Ziehen, oder ſtellt ihn auf die Maſt.

Brunellen ſind geſchälte und getrocknete Pflaumen. —

Bruſtwurz, wahre, oder Engelwurz (Angelica Archangelica,) iſt eine gewürzhafte Pflanze, welche ſtark zertheilende, ſchweistreibende Kräfte beſitzt, und bey uns in Gärten gezogen wird. Die wilde Bruſtwurz hat dieſelben, doch ſchwächere Kräfte. Die Blumen geben den Bienen Nahrung, und der zerſtoßene Same ſoll die Läuſe tödten. —

Buche, gemeine **Buche**, **Rothbuche**, (Fagus silvatica,) ſie dient beſonders zu Hecken, ſie liefert ſehr gutes Brennholz und vorzügliche Kohlen; aber zum Bauen und Gebrauch für Handwerker ſteht ſie der Eiche nach; doch läßt ſie ſich friſch leicht bearbeiten, wird auch von Tiſchlern, Drechslern, Stellmachern und Böttchern genutzt. Die Aſche iſt eine der ſchönſten zu Glas, Seife und Potaſche. Die Blätter können auch ſtatt Stroh in Betten gebraucht werden. Am beſten wächſt ſie in einem nicht feſten und etwas feuchten Boden. Will man den Samen ausſäen, ſo muß das hierzu nöthige Land wohl umgehackt und fein klar zugerichtet worden ſeyn. Dieſer Baum gehört mit unter unſere beſten Arten von Laubhölzern. Der Same wird im October reif und muß gleich ausgeſäet werden, welches am beſten in kleine Riefen reihenweiſe geſchiehet; der Same liegt etliche zwanzig Wo-

chen in der Erde ehe er aufgehet. Will man die jungen Bäume verpflanzen, ſo kann ſolches im Herbſte oder auch im Frühjahre geſchehen; ſie werden alsdenn in zwey Fuß tiefe und drey Fuß weite Löcher eingeſetzt. Soll ſie als Schlagholz benutzt werden, ſo muß dieſes in den Monaten Februar, Merz und längſtens Anfangs April geſchehen, als Stammholz aber, ſind die Bäume im October, November und December zu fällen. Der Stamm ſchlägt bis ins vierzigſte und funfzigſte Jahr aus; die Bäume hingegen erreichen ein Alter von 4 bis 600 Jahren.

Weißbuche, auch Hain- oder Hagebuche (Carpinus Betulus) wächſt ziemlich ſchnell, und iſt von mittlern Wuchſe, taugt ebenfalls zu Hecken. Ihr weißes, hartes und zähes Holz taugt im Trockenen zu Zimmerarbeiten, zum Mühlenbau, Tiſchler und Drechslerarbeit, zu Geſchirren und Inſtrumenten, die viele Gewalt aushalten ſollen; der Kern iſt an Härte dem ſchwarzen Ebenholze ähnlich. Sie gehört zum beſten Brennholze und giebt ſehr ſchöne Kohlen. Die Rinde wird zum gelbfärben, Blätter und Rinde auch zum Gerben genutzt. Die Weißbuche wird ebenfalls aus ihren Samen erzogen, nimmt auch mit ſchlechtem Erdreiche vorlieb; denn ſie wächſet ſelbſt in ſchlechtem Sandboden ſo ziemlich gut fort. Man kann dieſen Baum auch mit Nutzen in Baumſchulen erziehen, und wenn die Pflanzen eine Höhe von vier oder fünf Fuß erreicht haben, an die Orte ihrer Beſtimmung verſetzen; man pflanzt ſie im Frühjahre in nicht gar zu tiefe Löcher oder in ordentliche Reihen, ohngefähr acht oder zehn Fuß auseinander, und man kann ſie allenfalls wie die Weiden, alle vier oder fünf Jahre abkappen. Der geflügelte Same wird im November oder December reif, und wird am beſten im April in trockenes mit etwas Sand vermiſchtes Land in Linien 1½ Zoll tief ausgeſäet, worauf derſelbe nach Verlauf eines Jahres aufgehet. Dieſer Baum kann zu Ober- und Unterholz gezogen und

genutzt werden; die beſte Zeit zur Fällung der Bäume iſt in den Monaten October, November und December, die Zeit des Stangen- oder Schlagholzes aber im Frühlinge in den Monaten Merz und April; und der Ausſchlag dieſes Holzes dauert bis ins vierzigſte und funfzigſte Jahr; die Bäume hiervon erreichen ein Alter von zwey bis dreyhundert Jahren.

Hopfen-Hainbuche, (Carpinus Oſtrya,) dieſe iſt von ſchnellerm Wuchſe und braunerm Holze als die vorige Art. In Virginien, Italien und Crain wird ſie ſtark angebaut, ſie kommt aber auch bey uns fort.

Buchecker, dieſes iſt die Frucht von der Rothbuche, welche dreyeckigt von Geſtalt und mit einer braunen Schale verſehen iſt. Aus dieſer Frucht wird ein ſehr ſchönes Oel geſchlagen, welches, wenn es gut gemacht worden, dem Baumöle gleich kommen ſoll.

Burzelkraut, auch Portulack genannt (Portulaca oleracea,) iſt ein gutes und geſundes Küchenkraut, und wird ſtark als Sallat gebraucht; der Same wird zu den Wegwarten gerechnet, giebt eine kühlende, auflöſende, harntreibende Samenmilch. Dieſe Pflanze blühet nur in der Mittagsſtunde. Der Same wird zeitig im Frühjahre auf ein der Sonne wohlausgeſetztes Stück Land ausgeſäet, und wenn die Pflanzen ihre gehörige Größe erreicht haben, ſo werden ſie auf gut zugerichtetes fettes Land ſechs bis acht Zoll weit ausgepflanzt. Wer dieſe Pflanze immer jung zum Verſpeiſen haben will, der muß einige Ausſaaten den Sommer hindurch machen.

Buſchholz, hierunter verſtehet man alles dergleichen Holz, welches keinen hohen Stamm treibt, und zu gewiſſen Jahreszeiten abgehauen und als Reisholz genutzt wird. Verſchiedene Sorten treiben auch hohe Stämme, wenn man hiervon etwas in die Höhe gehen läßt, es wächſet aber auch als Buſch, wenn es abgehauen

wird, weil es aus der Wurzel wieder ausſchlägt. Alle dieſe Arten findet man unter ihren Artikeln angezeigt.

Butter, dieſe jedermann bekannte Materie, wird aus dem Rahm, welcher von der Milch abgenommen wird, gemacht.

Butterfaß iſt eine jedem Landmann bekannte Maſchine, in welcher der von der Milch abgenommene Rahm zu Butter geſchlagen wird, nur daß dieſe Butterfäſſer nicht aller Orten gleich, ſondern auf verſchiedene Art gemacht werden.

Buttern, heißt aus dem von der Milch abgenommenen Rahm oder Sahne Butter machen. Dieſes Geſchäft iſt allen Hausmüttern auf dem Lande bekannt, und bedarf keiner weitläuftigen Erklärung; nur dieſes iſt davon kürzlich zu bemerken, daß viele bey Aufbewahrung der Milch ſowohl als beym Buttermachen ſelbſt, ſehr nachläßig oder fehlerhaft verfahren, und dahero theils weniger, theils unangenehmſchmeckende Butter erhalten. Die Gefäße, in welchen die gemolkene Milch aufbehalten wird, ſind ſehr verſchieden; man hat hölzerne, töpferne und ſteinerne ꝛc. Die ſteinernen oder töpfernen, welche gut glaſurt, oben noch einmal ſo weit als unten, nicht gar zu tief, ſondern mehr flach ſind, verdienen den Vorzug. Der Ort, an welchem die ſüße Milch aufbehalten wird, ſoll im Sommer ſo kühle und im Winter ſo warm ſeyn, daß die Milch erſt den dritten Tag ſauer zu werden anfängt und gerinnt. Hierbey begehen viele den Fehler daß ſie ihre zum Aufrahmen beſtimmte Milch an zu warme Orte ſetzen, worauf ſodann die Milch zu geſchwinde ſauer wird und nicht Zeit genug zum völligen Aufrahmen iſt; vieler Rahm bleibt daher in der Milch und man erhält alſo weniger Butter. Die Reinlichkeit, welches eine Hauptſache bey der Milch- und Butterwirthſchaft iſt, wird auch an den allerwenigſten Orten, ſo wie es ſeyn ſollte, beobachtet. Man läßt die Milchgefäße verſauern, und

der Schade ſo hieraus entſtehet, iſt abermals baldige Säuerung der Milch und wenig erlangte Rahm, und die Butter bekommt überdieſes noch einen unangenehmen Geſchmack. Beym Waſchen der Butter ſind wiederum viele Hausmütter zu nachläßig, ſie laſſen ſich das öftere Waſchen der Butter verdrießen, es bleibt zu viele Buttermilch darinnen, dieſe Buttermilch wird alsdenn ſo zu ſagen ſtinkend (beſonders im Sommer bey warmer Witterung), und der Erfolg davon iſt, daß die Butter theils ein unangenehmes Anſehen, theils einen höchſt widrigen Geſchmack und Geruch annimmt, ſich nicht lange hält, und wenn ſie einige Zeit geſtanden, beynahe ſtinkend wird. Alles dieſes kann aber vermieden werden, wenn man die angeführten Urſachen zu entfernen ſich angelegen ſeyn läßt. Buttermilch wird dasjenige genennet, welches in dem Butterfaſſe von der Sahne oder Rahm übrig bleibet, und wird theils kalt, theils zu Suppen, theils auch noch zu Käſen angewendet, welche man Buttermilchskäſe zu nennen pflegt. —

Butterwaſchfaß, iſt ein hölzernes Gefäße, worinnen die Butter gewaſchen wird.

Buchsbaum (Buxus sempervirens) nur eine Art, doch zwey Hauptabarten, der hochſtämmige und Zwergbuchsbaum. Das harte Holz des Buchsbaums ſinkt im Waſſer unter wegen ſeiner Schwere; es iſt ein ſehr brauchbares Holz für Drechsler, Tiſchler, Inſtrumentmacher und Kupferſtecher; das daraus bereitete Oel, ſoll wider Zahnſchmerzen dienen; die Blätter ſollen purgieren und im Decoct die Haare wachſend machen. Der baumartige Buchsbaum wird in Gärten zu Pyramiden, und der Zwergbuchsbaum zu Einfaſſungen in den Gärten gebraucht, es iſt aber eine viele Nahrung verlangende Pflanze, welche das Erdreich ſehr ausſaugt, und die damit gemachten Einfaſſungen in den Gärten müſſen öfters verſchnitten, auch alle drey oder vier Jahre umgelegt wer-

ben, weil es ſonſt ſehr buſchicht wird, und kein gutes Anſehen giebt.

Buchweizen, Heidekorn. Man hat hiervon zweyerley Arten:

1) den gemeinen Buchweizen (Polygonum ſagopyrum), welcher weiße Blüthen und Samen mit glatten Ecken hat.

2) Sibiriſchen Buchweizen (Polygonum tartaricum). Dieſer hat grünliche Blüthen und Samen mit zwey zackigten Ecken.

Beyde Arten werden theils zur Speiſe für die Menſchen, theils auch zur Fütterung des Federviehes, welches ſehr fett davon wird, angewendet, und das davon erhaltene Stroh wird zur Fütterung des Rindviehes genutzt, und die Blüthen geben den Bienen gute Nahrung. Man bereitet aus den Körnern nicht nur verſchiedene Sorten von Gries, ſondern auch ein gutes Mehl zur Nahrung der Menſchen. Man pflegt dieſen Samen an ſehr vielen Orten in das allerſchlechteſte Land zu ſäen, aber man erhält ſodann auch ſchlechte Ernten; weit reicher fallen dieſe aber aus, wenn man ihn in ein gutes Land ausſäet, denn er verlangt eigentlich viele Nahrung und pflegt daher auch die Felder zu entkräften. Die Ausſaat kann Ausgangs May oder Anfangs Junii geſchehen, weil er nicht viel Kälte vertragen kann, und leichte erfriert, wenn die Ausſaat zu frühzeitig unternommen wird. Da dieſe Frucht ſehr lange blühet, ſo zeitiget der Same ſehr ungleich und die beſten Körner gehen verlohren, wenn man mit dem Einerndten zu lange wartet, und da auch beym Abhauen deſſelben viel Körner abfallen, ſo iſt die Art, denſelben durch genugſam angeſtellte Kinder von den Stöcken abſtreifeln und in aufgeſteckte Schürzen zu ſammlen, alsdenn in Säcke zu füllen, die vorzüglichſte; man bringt dieſen Samen alsdenn auf einem Boden, breitet denſelben daſelbſt dünne aus, und wendet ihn öfters, ſo erlangen

auch die noch nicht völlig reif geweſenen Körner annoch ihre Reife, worauf derſelbe gehörig gereiniget wird. Das Stroh wird auf dem Felde alsdann abgehauen und annoch grün verfüttert oder getrocknet, und zum Winterfutter oder auch zum Einſtreuen aufbehalten.

Buchwinde, wildes Heidekorn (Polygonum Convolvulus), iſt ein rankendes Unkraut in Gärten, giebt aber ein angenehmes Viehfutter, und ſein mehligter Same kann ſtatt des gemeinen Buchweizens gebraucht werden. —

Butterblume, Pfaffenröhrlein, Löwenzahn (Leontodon Taraxacum). Die ganze Pflanze iſt voll eines bittern Milchſafts, der eröfnende, die Säfte verbeſſernde, verdünnende Kräfte beſitzt, und friſch ausgepreßt, als Frühlingskur, als Abſud oder Extract genoſſen wird, auch äußerlich in Augenkrankheiten, Wunden ꝛc. dient. Die Blätter dienen jung zu Sallat und Gemüße; die Blumen ſind für die Bienen eine Nahrung, und die Wurzeln können als Kaffee gebraucht werden. —

C.

Coriander, Schwindelkörner, der gewürzhafte Same iſt Blähung treibend, und dient wider den Schwindel. Das wie die Wanzen riechende Kraut betäubt die Sinne, und erregt Schwindel. Wird bey uns in Gärten gezogen.

Cornelkirſche, auch **Herlskenbaum, welſcher Kirſchbaum** genannt (Cornus mascula). Die Beeren werden roh, oder auch mit Zucker oder Eſſig eingemacht gegeſſen; der Strauch giebt ſehr ſchöne Hecken, und das ſehr harte Holz wird zu Kammzähnen genutzt. Die Blätter, wenn ſie noch ſehr jung oder erſt auszuſchlagen anfangen, abgepflückt und im Schatten getrocknet, ſollen einen angenehmen, den Kayſerthee an Lieblich-

keit und Tugend übertreffenden Thee geben. — Man hat eine Abänderung mit gelber Frucht; eine andere mit geſchecktem Laube.

Creuzdorn, gemeiner, **purgierender Wegdorn** (Rhamnus catharticus). Die Beeren färben unreif gelb, überreif braun oder ſcharlachroth auf Leder, auch Spielkarten; reif wird daraus in Frankreich mit Alaun das Saftgrün bereitet. Die Rinde dient zu gelber, auch andern Farben. Der Strauch auch zu Zäunen und Hecken. —

Calmus gemeiner, (Acorus calamus vulgaris) offic. Calami aromatici s. vulgaris radix.) Die Wurzel als Pulver oder mit Zucker überzogen, iſt blähungtreibend, dient wider den ſchwachen Magen, in Verſchleimungen der Bruſt. Das getrocknete Pulver dieſer Wurzel, wird von ½ bis 1 Quentgen, in allen Blutflüſſen von innerlichen Urſachen, als ein blutſtillendes Mittel gerühmt; man hüte ſich aber es in ſolchen zu gebrauchen, welche zu einer beſtimmten Zeit wieder kommen, desgleichen in Blutflüſſen bey Fiebern, welche gewöhnlich entſcheidend ſind. Die Sproſſen und jungen Blätter ißt man als Sallat; das Vieh liebt die Blätter. Wächſt in Europa in Sümpfen.

Camille, Chamille (Matricaria Chamomilla). Es iſt dieſe eine der gemeinſten und heilſamſten Pflanzen, offic. Chamomillae nostratis hb. flores, von ſtarkem angenehmen Geruch und bitterlichem Geſchmacke, zertheilend, auflöſend, erweichend, blähungtreibend, fäulnißwidrig, Krampf und Schmerz ſtillend. Oel, Extract, Eſſenz, äußerliche Umſchläge, Bäder, ſind davon im Gebrauch. Als Thee getrunken, heben ſie die Nachwehen der Wöchnerinnen, Kolikſchmerzen und Krämpfe im Unterleibe ꝛc. Vereinigt man den innerlichen Gebrauch mit dem äußerlichen, indem man ein Bad von abgekochten Camillen braucht, ſo verſpricht er in Steinbeſchwerden

Hülfe; denn in einem ſolchen Bade ſind ſchon bey manchen Steingen mit dem Urine abgegangen. In kalten Fiebern nimmt man das Pulver zu 1 Quentgen etlichemal an den guten Tagen, und trinkt 1 bis 2 Taſſen Thee nach. Wem das Pulver unangenehm iſt, der kann es mit einem Saft oder Honig vermiſchen. Die hartnäckigſten 4tägigen Fieber haben ſich auf dieſe Art heben laſſen. Die Camillen kommen ferner zu Clyſtieren. Aeußerlich kann man ſie trocken, oder auch mit Wein angefeuchtet, in Säckgen auf Geſchwulſte zum vertheilen, auf den Unterleib bey Colikſchmerzen ꝛc. legen.

Färberkamille (Anthem. tinctoria). Sie wächſt auf Aeckern und gebauten Feldern. Nach den Porneriſchen Verſuchen geben die Blumen mit Waſſer abgekocht, eine bräunlichgelbe Brühe von öhlichtſchleimigen, balſamiſchen Geruche und Geſchmacke. Auf Wolle und Baumwolle zeigt ſie verſchiedene Arten von Farben, welche nicht ſo hoch als bey der Curcume, aber feſter, und vorzüglich mit Salmiak, auf Wolle doch lieblich ausfallen. In der Verbindung mit Erlenrinde und Galläpfeln, mit Curcume und Scharte giebt ſie gleichfalls brauchbare Farben.

Camille römiſche (Anthemis nobilis), offic. Chamomillum nobile fl. multiplici, von gleicher Kraft, doch etwas ölreicher als die gemeine Camille, Matricaria Chamomilla. Sie wird in Gärten gezogen; die gefüllte iſt weniger wirkſam.

Hundscamille (Anthem. Cotula), ihres üblen Geruchs wegen auch Stinkcamille, offic. Cotulae foetidae hb. flores. Die Landleute brauchen ſie mit Bier gekocht zur Zertheilung des geronnenen Bluts äußerlich und innerlich, auch zur Treibung der monatlichen Reinigung und Nachgeburt. Dem Vieh dient ſie wider kurzen Athem. Ihr Geruch iſt den Bienen und Flöhen zuwider, den Kröten lieb. Ihr Vaterland iſt Europa.

Capaun, iſt ein geweſener Hahn, welchem man, da er noch klein war, die Geilen heraus genommen, damit derſelbe bey ſeiner Maſtung beſſer zunehme oder fetter werde. Wer türkiſchen Weizen hat, dieſen etwas einquellt, und alsdenn die Capaunen damit füttert, der kann ſie bald oder eher als mit anderm Getreide fett machen. Man pflegt dieſe Thiere auch ordentlich auf die Maſt zu ſtellen, welches alſo geſchiehet: es wird hierzu ein beſonderer Kaſten von Bretern verfertiget, beynahe in der Form wie eine Gänſeſteige, ſo, daß jeder Capaun in einem engen Behältniſſe eingeſchloſſen iſt, daß er ſich kaum rühren kann, und vor dem Behältniſſe iſt ein kleiner Trog angebracht, worinnen das Waſſer zum Saufen befindlich iſt. Das Futter beſtehet aus Nudeln, welche etwas kleiner als die Gänſenudeln ſind, und aus verſchiedenen Sorten von ſchwarzen Mehle gemacht werden, welche ihnen alsdenn täglich mehrere male (wenn ſie vorher in Waſſer naß gemacht worden) in den Hals geſteckt werden. Auch zu dergleichen Nudeln kann der türkiſche Weizen, wenn derſelbe geſchroten oder zu Mehl gemacht worden, als ein vortrefliches Maſtungsmittel angewendet werden.

Capernſtaude ſtachelichte, (Capparis spinosa). Die getrocknete äußere Wurzelrinde iſt gelinde zuſammenziehend und ſtärkend; die in Eſſig eingemachten Blumenknoſpen ſind Magenſtärkend, und werden zu Speiſen angewendet. Dieſe unzeitige Blüthknoſpe ſind keine Früchte wie manche irrig glauben; dieſe Knöpfe werden ſo bald ſie ausgewachſen, und ehe ſie aufblühen, abgenommen und in Schatten gelegt, damit ſie etwas abwelken, alsdenn mit Eſſig eingemacht, und in fremde Länder geſchickt. Die Spaniſchen, welche groß und ohne Stiele ſind, werden nicht für ſo gut gehalten, als die kleinen mit Stielen, die aus Italien, Genua, Candia und Cypern kommen. Die Alexandriniſchen kommen mit den Spaniſchen, die von Majorca aber mit den Italieniſchen überein.

Cappuskraut ſiehe Kopfkohl.

Cappſamen oder **Kopfkohlſamen,** iſt wie der Rübenſamen geſtaltet, und um ihn gut zu erhalten, ſo muß derſelbe von den ſchönſten Krauthäuptern gezogen werden. Dieſe werden wenn ſie im Herbſte vor den Fröſten vom Felde geſchaft worden, mit ſamt den Wurzeln ausgehoben, paarweiſe mit Strohſeilen zuſammen gebunden, und in einem trockenen Keller oder ſonſtigen Orte, wo der Froſt keinen Schaden daran thun kann, aufgehängt, und alsdenn zeitig im Frühjahre ins Freye in die Erde eingeſetzt, und da der Wind an den hoch in die Höhe treibenden Blumenſtengeln leichte Schaden anrichten kann, ſo muß man dieſelben an Ruthen oder Stängelgen befeſtigen. Da der Same nicht auf einmal reif wird, ſo muß man den reif gewordenen immer abnehmen, weil die Schoten ſonſt aufſpringen und der Same verloren gehet.

Cardobenedikten (Centaurea benedicta). Dieſes iſt ein ſehr gutes Arzneykraut und wird ſeiner Tugend wegen ſehr geſchätzt. Die bittern Blätter und Blumen ſind zertheilend, eröfnend und ſtärkend, in ſchleimigten langwierigen Krankheiten, Würmern, hitzigen und bösartigen Fiebern ſehr nützlich, und werden ſelbſt in der Peſt gerühmt. Man zieht ſie bey uns in Gärten.

Cardinalsblume (Lobelia Cardinalis) Es iſt eine ſehr ſchöne ſcharlachrothe Blume und dient zur großen Zierde in Gärten. Man kann dieſe Sorte aus den Samen ziehen. Wenn derſelbe reif iſt, ſo muß man ihn im Herbſt in Töpfe ſäen, die mit guter lockerer Gartenerde angefüllt ſind, und dieſe Töpfe alsdenn unter die Fenſter eines gemeinen Miſtbeetes ſtellen. Läßt man den Samen aber bis zum Frühjahre außer der Erde, ſo wird derſelbe ein ganzes Jahr darinnen liegen bleiben ohne aufzugehen. Bey gelinder Witterung müſſen dieſe Töpfe in die freie Luft geſetzt, doch im Winter vor ſtrenger Kälte verwahrt werden. Im Frühlinge, wenn die Pflanzen zum

Vorſchein kommen, ſo müſſen ſie bey gelindem Wetter immer friſche Luft erhalten, und bey trockner Witterung fleißig begoſſen werden. Wenn die Pflanzen zum Verſetzen tauglich ſind, ſo müſſen ſie in friſche, mit guter Erde angefüllte, Töpfe gebracht und die Töpfe, bis ſie eingewurzelt ſind, in Schatten geſtellt werden. Den Sommer über muß man ſie bey trockner Witterung fleißig begießen, und im Herbſt unter die Fenſter eines gemeinen Miſtbeets ſtellen, um ſie für der ſtrengen Kälte zu verwahren. Im folgenden Frühjahre erhalten ſie abermals friſche Erde in andern Töpfen, werden an einem Ort geſtellt, wo ſie die Morgenſonne genießen können, und müſſen bey trockener Witterung genugſames Waſſer erhalten, ſo werden ſie im Auguſt ſchöne Blumen bringen.

Die Pflanzen dieſer Sorte kommen auch im freyen Lande fort, wenn ſie für der ſtrengen Kälte im Winter bedeckt werden, und dieſe blühen auch ſtärker als diejenigen ſo in Töpfen ſtehen.

Carotten ſiehe Möhren.

Cartheuſernelken ſind Blumen, welche theils gefüllt, theils einfach ſind und in der Geſtalt eines kleinen Buſches mit vielen Blumen auf kurzen Stielen erſcheinen. Von Farbe ſind ſie theils roth, theils weiß, theils geſprengt. Man kann ſie aus den Samen von den einfachen, welchen man im Frühlinge zeitig ausſäet, ziehen, die gefüllten werden aber durch Zertheilung der Wurzeln, welches ebenfalls im Frühjahre geſchiehet, fortgepflanzt. Sie verlangen einen mittelmäßig guten Boden.

Caſcaden, ſind Waſſerfälle, welche theils von der Natur durch Bäche, welche ſich von Bergen oder Felſen herabſtürzen, gebildet, theils auch durch die Kunſt angelegt werden.

Ceder vom Libanon (Pinus Cedrus) wächſt in Aſien, vorzüglich auf dem Gebirge des Libanon. Der Schönheit ihres Holzes und ſehr ſchnellen Wuchſes wegen,

wird ſie ſehr geſchätzt, und in England hat man ſie anzuziehen geſucht, inzwiſchen leiden bey hartem Winter die Spitzen der Zweige, wiewohl ſie ſich nach einigen Jahren wieder erholen. Sie erreicht das höchſte Alter, iſt mit wohlriechendem Harze durchdrungen und ſehr dauerhaft; die Spåne dienten ehemals zur Balſamirung der Körper.

Ceder, Ruſſiſche, Siberiſche Ceder, Zirbelnußkiefer (Pinus Cembra). Sie wird in Siberien, auf den Schweizeralpen, den Tyroliſchen, Tridentiniſchen und Carpatiſchen Gebürgen gefunden. Sie wächſt ſchnell und iſt dauerhaft. Die ſüßen Kerne dienen zur Speiſe, Arzney, im Huſten ꝛc., ſie geben viel in Rußland gebräuchliches Oel. Der Baum giebt einen Balſam, Carpatiſcher Balſam, in Wunden und Geſchwüren; das Decoct der jungen Sproſſen iſt gut im Scharbock. Das Holz den Motten widrig. Mit der äußern Schale färbt man in Siberien den Brantewein.

Dieſer Baum muß ebenfalls durch den Samen fortgepflanzt werden. Du Roi ſchlägt aus triftigen Gründen den Herbſt zur Ausſaat deſſelben vor, nach deſſen Erfahrungen ſie auch unſere Winter gut aushält.

Ceder, die weiße, (C. Thyoides). In ihren Blättern gleicht ſie dem gemeinen Lebensbaum, auch liegen ſie eben ſo übereinander geſchoben. Du Roi 1. 198. Sie wächſt in dem nördlichen Amerika in Sümpfen. Die Blätter behält ſie im Winter, die Rinde des Stammes iſt braunroth und glatt. Sie verträgt unſere Winter vollkommen gut, und gedeihet in mittelmäßigen nicht ſumpfigen Boden. Ihre Fortpflanzung geſchiehet durch den Samen, geſchwinder aber durch abgeſchnittene Zweige, welche man in ein naſſes Erdreich ſteckt. Das Wachsthum der weißen Ceder iſt nach Kalm ſowohl in Nordamerika als nach Du Roi Erfahrungen auch bey uns etwas langſam. In Amerika bedient man ſich des Holzes zum Bauen, zu Tiſchlerarbeit, zu Fahrzeugen, Dächern

und verſchiedenen Hausgeräthes. Thee von den Spänen ſtellt verlornen Appetit her. Nutzen und Zierde rathen uns ihren ſtärkern Anbau.

Cercis, der große Judasbaum (Cercis siliquastrum). Seine Blätter ſind faſt zirkelrund, haben am Stile einen ſtarken herzförmigen Einſchnitt, und beſitzen einen dicken lederartigen Bau. Dieſer Baum, welcher ſonſt nur in Gewächshäuſern erhalten wurde, dauert auch im Freyen ſehr gut aus, und zeigt daſelbſt einen überaus ſchnellen Wuchs. Junge aus Samen gezogene Stämme haben ſeit 1772 bis 74 in dem Churfürſtl. Botaniſchen Garten zu Mannheim, ſchon eine Höhe von 10 Schuhen getrieben. Die ſchöne Farbe des Holzes läßt vermuthen, daß es zu Tiſchlerarbeiten ſehr nützlich werde, und dieſer Baum, ohne auf die Zierde zu ſehen, die er durch die Blüthen und Früchte verſchaft, ſchon in dieſem Betracht, einen mehrern Anbau verdient.

Chamois, eine beſondere Art Leder, welches mehrentheils Gemſenleder genannt wird, wird aus Häuten von beſondern Arten Ziegen gemacht: in England aber iſt es meiſtens nichts anders als Schaffell, welches auf eine beſondere Art zurechte gemacht worden.

Champignon (Agaricus Campestris), geſtielt, kommt kugelförmig aus der Erde hervor, erhält alsdann einen halbkugelförmigen oben glatten, zuweilen ſchuppigen, weißen Hut, unten mit rothen Blättchen; vorzüglich unter den eßbaren Schwämmen. Man findet dieſe Schwämme auf Viehweiden, in freyen Eichhölzern, auf Miſt- und Spargelbeeten. Sie müſſen geſammelt werden, wenn ſie noch klein und am ſchmackhafteſten ſind, doch darf man ſie nicht mit den Boviſten (Lycoperdon Bouista) verwechſeln, weil dieſe ebenfalls kleine Kugeln formiren, ſich aber von jenen dadurch unterſcheiden, daß ſie auf ihrer Oberfläche rauh ſind, unten keine Blätter haben, und wenn ſie reif ſind, einen Staub enthalten.

Cheſterkäſe, iſt eine Art Käſe ſo in England, vorzüglich aber in Cheſhire gemacht wird. Der Cheſterkäſe iſt ein Käſe aus friſcher Milch von ſehr anſehnlicher Größe, der aus einer Milch gemacht iſt, welche das Futter der Kühe in dieſen Ländern ungemein gut dazu macht. Die Jahrszeit, wenn ſie ihren ſchönen Käſe machen, iſt vom Anfang des May bis ans Ende Septembers: ſo lange warten ſie jährlich, und darnach halten ſie auch ihr Vieh. In der Mitte des Aprils treiben ſie es aufs Gras; ſie machen ihre Käſe ſo früh, als das Vieh dieſes Futter hat; aber die erſten Käſe ſind nicht die ſchönen, welche ſie verkaufen, und werden auch nicht zu Markte gebracht. Sie ſind herbe, mager, haben einen ſchlechten Geſchmack, und werden alle im Lande verzehret. Er hat gar nicht das ordentliche und feſte Gewebe, wie die Käſe, welche nachher gemacht werden, ſondern verlieret ſeine Geſtalt, ſchwillt an, und wird voll Löcher, ſo daß er weder wohlſchmeckt, noch wohl ausſiehet. Hieraus kann man ſehen, daß dieſe Wirkung in dem vortreflichen Cheſterkäſe blos der guten Weide zuzuſchreiben ſey. Die Leute in Cheſter ſehen beſonders auf den Zuſtand der Kuh. Sie finden in dieſer Grafſchaft aus der Erfahrung, daß die Milch von einer Kuh, welche eben gekalbet hat, nicht ſo gut iſt, als einige Tage nachher; daher nehmen ſie zum Käſe keine andere Milch, als von einer Kuh, die ſchon vier bis fünf mal gemolken iſt.

Wenn die Morgenmilch eingebracht iſt, ſo gießen ſie ſie warm in einem großen Zober und legen ihren Käſelab hinein. Vier Löffel voll iſt die Quantität, welche ſie zu ſo viel Milch geben, als ein Käſe von hundert Pfund ausmachen kann; und es giebt Holländereyen von ſolcher Größe in dieſer Grafſchaft, daß ſie in den fünf Monaten der Käſezeit, täglich zwey Käſe von dieſer Größe machen. Sie decken den Zober zu, und wenn er eine halbe Stunde geſtanden hat, öfnen ſie ihn, und die Milch iſt gekäſet.

Sie ſehen ſich ſehr genau vor, daß ſie die rechte Quantität Käſelab treffen, welches keine Regel beſtimmen kann, weil er an Stärke verſchieden iſt; denn zu wenig giebt der gekäſeten Milch nicht die gehörige Conſiſtenz, und zu viel, macht den Käſe bitter. Nach einer halben Stunde decken ſie den Zober auf, und drücken das Geronnene mit einer großen Schaumkelle nieder; und wenn ſie die Molken ziemlich haben ablaufen laſſen, ſo fangen ſie an, das Gekäſete mit den Händen zu arbeiten, welches ſie lange durchknäten und ganz klein machen. Nachher ſchütten ſie zu einer Maſſe von hundert Pfund, ein Pfund Salz; dieſes knäten ſie gehörig ein, und vermiſchen es durchaus mit der geronnenen Milch. Nach dieſem ſchütten ſie die Maſſe in ein feuchtes, ſtarkes und großes Käſetuch, und wenn die Molken ziemlich gut abgelaufen ſind, ſo thun ſie es vier Stunden lang in die Käſeform, ſetzen ſie in die Käſepreſſe, und preſſen es ziemlich ſtark nieder. Nach Verlauf von vier Stunden nehmen ſie es heraus, ſalzen die Außenſeiten, legen es in ein neues naſſes Tuch, und mit dieſem abermal in die Preſſe; hier muß es noch vier Stunden ſtehen; und unterdeſſen muß eine gute ſtarke Lauge von Salz und Waſſer gemacht, und in einen großen Zober gegoſſen werden.

Wenn der Käſe noch vier Stunden lang in der Preſſe geſtanden hat, ſo nehmen ſie ihn heraus und legen ihn in den Zober mit der Salzlauge, laſſen ihn acht Tage darin liegen, da er denn ganz mit Lauge bedeckt iſt, und täglich einmal umgewandt wird. Nach Verlauf dieſer Zeit muß er wieder ausgenommen, und hingelegt werden, daß er hart und trocken werde. Dieſes geſchiehet auf eine beſondere Art und die Anſtalten werden alſo gemacht: man ſchneidet eine Quantität Schilf ab, und legt ſie grün auf einen großen Tiſch: hierauf wird der Käſe gelegt, wenn er aus der Lauge genommen wird, und in dem erſten Tage thut man weiter nichts; am nächſten Morgen wird

er umgewandt, und mit einem Haartuch überall abgewiſcht; und das muß zwanzig Tage nach einander geſchehen. Am Ende dieſer Zeit muß er von dem Schilflager weggenommen, und auf den Boden gelegt werden. Hier wird er alle drey Tage einmal aufgenommen und umgekehrt, und jedesmal gerieben, bis er feſt und hart wird; weil dieſes die letzte Arbeit iſt, ſo muß ſie mit Sorgfalt verrichtet werden; denn wenn er nicht den gehörigen Grad der Härte bekommt, ſo wird er Zufällen im Aufbewahren unterworfen ſeyn. Es iſt alſo eine Hauptſache, ihn lang genug liegen zu laſſen, und ſorgfältig abzuwiſchen. Wenn er fertig und hart iſt, ſo reibet man ihn zuletzt mit Butter über, und ſo gering dieſes zu ſeyn ſcheinen möchte, ſo nöthig iſt es. Ein halb Pfund Butter iſt die gehörige Quantität für einen Käſe von hundert Pfund, und dieſe ſollte überall ganz hinein gerieben werden, denn nichts iſt beſſer, die Rinde in gutem Stande und den Käſe gut zu erhalten. Dieſes iſt der Handgriff, den man in dieſer berühmten Käſelandſchaft beobachtet. Sie haben dazu eigene erbauete Zimmer, ihren großen Käſe zu trocknen, und ſie legen den Boden einige Fuß hoch über der Erde, um ihn vor Feuchtigkeit zu ſichern. In vielen Orten haben ſie Breter, die ſie rings umher im Zimmer befeſtigen, anſtatt des Bodens, welches beſſer iſt; denn die Käſe liegen hier ſicherer vor Feuchtigkeiten, können leichter umgewandt und bequemer gerieben und abgewiſcht werden, welches ſehr dienſam iſt.

Chocolade, iſt eine braune Maſſe die aus Cacao, Vanille, Würznelken, Zimmt, auch zuweilen aus noch mehreren Gewürzen und Zucker bereitet wird. Man kocht ſie in Milch, mit eingequirlten Eyern, oder in Waſſer, oder Wein. Im erſten Fall iſt ſie ein ſtark nährendes, und weil man ſie warm trinkt, erſchlaffendes Getränke, welches den Magen ſehr anfüllet, die Eßluſt hindert u. ſ. w. In dem andern wird ſie durch ihr Ge-

würz reizend. Sehr mäßig gebraucht, das heißt nicht viel auf einmal und zugleich ſehr dünne getrunken, kann ſie ein Mittel werden, welches verſchiedene Schärfen im Körper verbeſſern kann. Die Amerikaner ſind die Erfinder dieſes Trankes, von denen es die Spanier gelernet, worauf es ſodann immer weiter in andern Ländern bekannt geworden. Ich werde hier keine Beſchreibung machen, von den ſo mancherley Cacaobohnen, und wie ſie in Abſicht der Qualität von einander abweichen. Das würde ſehr überflüßig ſeyn. Jeder, welcher ſie nöthig hat, kauft die beſten, die er beym Kaufmann auf dem Lager findet. Indeſſen muß ich doch einige äußerliche Kennzeichen, ohne den Provinzialunterſchied zu bemerken, angeben. Die beſten müſſen, wenn die äußere Schale abgemacht iſt, glatt und von dunkelbrauner Farbe ſeyn, dahingegen die geringern röthlich ſind. Wurmſtichige ſind kein Beweis des Verwerfens; nur muß die Bohne beym Zerbrechen dunkel, durchaus aber nicht weißſprenglich ſeyn.

Nach dieſer vorläufigen Schilderung wende ich mich zuförderſt zu den bey Fabrikation dieſes Produkts nöthigen Werkzeugen. Die beſte und zweckmäßigſte Methode iſt, ſie auf einem ſchicklichen Tiſch vorzunehmen. Man läßt ein ordentliches Tiſchgeſtelle von vier Säulchen mit wohl befeſtigten Querriegeln machen, deſſen Länge 3, die Breite und Höhe aber zwey Fuß iſt. Auf dieſes ſimple Geſtelle wird eine von ziemlich ſtarkem Bret und feſtem Holze gemachte Platte befeſtigt, welche juſt von der Größe des Geſtelles iſt, und nirgends überſtößt. Am Ende der zwey langen und einer Querſeite dieſer Platte werden 9 Zoll hohe ſtarke Breter aufgeſetzt und wohl befeſtigt, auf welche Einfaſſung eine eiſerne gegoſſene Platte von ebenmäßiger Größe gelegt wird, welche rund herum, wo ſie aufliegt, ſehr ſorgfältig angepaßt und verwahrt ſeyn muß. Nunmehro iſt es ein ordentlicher Tiſch mit einer eiſernen Platte, unter welcher 9 Zoll tiefer wieder eine dergleichen von Holz

befindlich iſt, deren Oefnung an zwey langen und einer breiten Seite durch Bret verſchloſſen, mithin nur eine ſchmale Seite unter der eiſernen Platte offen ſtehet, wodurch man eine Pfanne mit glühenden Kohlen hinein und unter die eiſerne Platte ſchieben kann. Dieſe Oefnung verſchließt man auch ſogleich mit einem wohl hineinpaſſenden Brete, damit die Hitze von Kohlen nirgends herausfahren, ſondern ſich in dieſem Tiſchkaſten zu vertheilen, und die eiſerne Platte zu erhitzen vermögend ſey. Andre haben ſtatt der eiſernen eine 2 bis 3 Zoll ſtarke ſteinerne Platte, welches, wenn der Stein von feſter Eigenſchaft, eben ſo gut ſeyn möchte. Alles dieſes muß wohl verwahrt ſeyn, weil die Hitze in dem hölzernen Kaſten unter der Platte ſich ſonſt ſehr verlieren würde. Denjenigen, welche viele Chocolade bereiten, iſt es wohl zu rathen, daß ſie ſowohl die hölzerne Platte oder den Boden, worauf die Kohlenpfanne zu ſtehen kömmt, als auch alle vier Seitenbreter mit dünnem Eiſenblech überziehen laſſen, indem die darinnen verſchloſſene Hitze dem Holzwerke nachtheilig, und bey unvorſichtigen Arbeitern gefährlich ſeyn könnte. Auf beyden ſchmalen Seiten des Tiſches iſt ein 5 Zoll hohes ſtarkes Bret befeſtiget, damit die auf der eiſernen Platte bearbeitete Maſſe, welche der Arbeiter mittelſt einer eiſernen Rolle auf der Länge des Tiſches hin und her rollt, nicht herabfallen, ſondern vor dieſen zwey Einfaſſungen liegen kann. Auf beyden langen Seiten der eiſernen Platte hingegen iſt nichts aufgeſetzt, damit die eiſerne Rolle hin und her zu laufen nicht gehindert werde.

Dazu gehört nun ferner eine eiſerne Rolle, oder runde, glatt polirte Stange, zwey Zoll ſtark im Durchſchnitt, die aber ohngefähr 12 Zoll länger, als der Tiſch breit ſeyn muß, aus Urſache, weil man ſelbigen an beyden Enden, welche an jeder Seite ſechs Zoll über der Platte hinaus laufen, mit beyden Händen anfaſſen könne. Auch muß man ein von ſtarkem Blech gemachtes breites Meſſer,

um den Teig damit zuſammen bringen zu können, dabey zur Hand haben. Dieſes ſind die hierzu erforderlichen Werkzeuge. Die Cacaobohnen müſſen in einer eiſernen Pfanne oder Caffeetrommel mit ſtarkem Feuer geröſtet werden, bis ſie eine ſchwärzliche Farbe erlangt, und die Schalen ſich leicht ablöſen laſſen. Ehe ſie aufs Feuer kommen, ſiebt oder ſchwenkt man allen Sand oder ſonſtigen Unrath aus. Selbſt die zerbrochenen Bohnen (welche auf dem Feuer verbrennen würden) werden ausgeleſen und beſonders geröſtet. Nach gehörigem Röſten werden die Bohnen in eine Mulde geſchüttet, hübſch ausgebreitet, daß ſie bald erkalten und ausdampfen, worauf ſie entweder mit den Fingern zerbrochen, oder mit einer von hartem Holze gemachten Rolle (Welgerholze) auf einem Tiſche entzwey gedrückt werden, bey welcher Gelegenheit man noch alle welßlichte Stücke ſorgfältig auslieſet und wegwirft. Wenn alle Bohnen zerbrochen, ohne eine einzige dabey zu verſehen, ſo ſchüttet man ſie wieder in eine Mulde, und ſchwenkt allen Kaff, Schalen und Unrath heraus, damit nicht das mindeſte davon darunter bleibe.

Von dieſen gereinigten Stücken ſchüttet der Arbeiter (wenn er vorhero mittelſt einer Kohlenpfanne mit glühenden Kohlen die eiſerne Platte ſo ſtark erhitzt hat, daß man noch zur Noth die Hand darauf leiden kann) ohngefähr 2 bis 3 Pfund auf die erhitzte Platte, tritt vor die ſchmale Seite des Tiſches, da, wo die Oefnung in den Tiſchkaſten hineingeht, d. i. wo die Kohlenpfanne unter die Platte geſetzt wird, faßt an beyden Enden die eiſerne Rolle mit den Händen, und drückt die Cacaoſtücke durchs beſtändige Hin- und Herrollen ſehr zart, welche ſich ſehr bald vermöge der Hitze in einen Teig verwandeln, den man noch einigemal hin- und herrollt, und zwar ſo lange, bis die Maſſe ganz fein und nicht das mindeſte Gröbliche mehr fühlbar iſt. Bis hieher, ſo lange dieſe Arbeit geſchehen, darf die Platte nicht zu ſehr erhitzt werden, und

nimmt man lieber während der Arbeit die Kohlenpfanne heraus. Sobald aber (nachdem die Maſſe ſehr fein gerieben) der Zucker und die Gewürze dazu gemiſcht worden, verſtärkt man die Hitze der Platte noch etwas. Man ſchüttet den ſehr fein durchſiebten Zucker ſamt den Gewürzen auf den Teig, vermiſcht mit dem Meſſer alles wohl unter einander, und fängt nun aufs neue an, mittelſt der Rolle den Teig hin und her zu rollen, damit ſich alles wohl vereinige. Das Hin- und Herrollen verſtehet man folgendermaßen: geſetzt, die ganze Maſſe liegt vor dem Brete, vor welchem der Arbeiter mit dem Leibe ſteht, ſo ſchneidet er mit dem Meſſer ohngefähr ſo viel Teig, als das ſechſte Theil der ganzen Maſſe beträgt, ab, breitet ihn mit der eiſernen Rolle über die ganze Platte aus, welgert ihn von einem Ende der Platte bis ans andere, bis alles zart iſt; ſodann ſchiebt man dieſen Teig mit dem Meſſer zuſammen an das andere ex oppoſito befindliche Theil der Platte, continuirt ſo lange mit dem übrigen, bis aller Teig, welcher zuſammen vor dem Bauchbrete des Arbeiters lag, nunmehro dem andern Brete gegenüber liegt, von welchem er wieder auf die nämliche Art herüber gebracht wird. Die beſte Form des Meſſers hierzu iſt, als ob man einen zinnernen Teller mitten auseinander geſchnitten, wo der gerade auseinander geſchnittene Theil die Schärfe macht, und an dem Bogen mit der Hand angefaßt wird. Iſt die Maſſe, nach Zumiſchung des Zuckers und Gewürzes, noch zweymal hin und her gebracht, ſo iſt ſie fertig, und man hängt eine Wage beym Tiſch, worauf die von weißem Blech gemachten Formen eine nach der andern geſetzt, gehörig verglichen, zu einer Tafel von einem Viertel Pfund, 6 Loth aufgelegt und mit dem oftgedachten Meſſer ſo viel Teig in die Form gelegt wird, welcher, wenn man die Form etlichemal auf die Platte etwas ſtark aufſetzt und ſchüttelt, ſogleich gehörig in der-

ſelben herum ausfließt, nach zwey Stunden hart darinnen wird, und heraus gelegt werden kann.

Dieſes iſt, wenn man die beſchriebenen Werkzeuge dazu gehörig angeſchaft hat, die beſte, leichteſte und vortreflichſte Methode Chocolade zu bereiten, nach welcher man in kurzer Zeit durch einen Arbeitsmann, welcher nur mit der Rolle vor dem Tiſche hin- und herwirgelt, eine große Parthie verfertigen kann. Nun noch etwas von der Portion der hierzu gehörigen Producte. So wie die Bereitungsart ſehr mannigfaltig; ſo iſt auch wegen des Verhältniſſes der Cacao und des Zuckers, ſamt der Gewürze, die Meynung ſehr verſchieden. Ohne mannigfaltiger Veränderungen zu erwähnen, will ich hier einen Maasſtab feſtſetzen. Geſetzt man hätte 12 Pfund Cacaobohnen geröſtet; ſo bliebe, wenn aller Unrath, Schalen und dergleichen weggeſchwungen, ohngefähr 8½ Pfund reine geröſtete Maſſe. Hierzu ſetzt man 8 Pfund feinen zarten Zucker, und wenn die Maſſe auf der heißen Platte einmal durch, d. i. von einem Ende zum andern durchgearbeitet worden, ſo miſcht man die Gewürze hinzu. Es hängt von eines Jeden Willkühr ab, der Chocolade ein Gewürz mitzutheilen, was ihm gefällt. Eins der vorzüglichſten iſt der graue Ambra, wovon ein Quentchen zu dieſer Quantität hinreicht. Nächſtdem folgt die Vanille, als ein hierzu vorzügliches Gewürz. Unter dieſe Portion Teig kann man 1 bis 4 Loth, entweder allein, oder in Verbindung des Ambra, darunter miſchen. Die Vanille wird entweder vorhero mit Zucker abgerieben, oder man ſchneidet ſie in zarte Stücke, miſcht ſie unter den Teig, und ein etlichmaliges Hin- und Herarbeiten zermalmet ſolche. Nächſtdem kann man feinen Zimmt und Zimmtblüthe, jedes beſonders von 4 bis 6 Loth, oder Nelken allein 1 bis 2 Loth, oder in Verbindung des Zimmts, hierzu miſchen. Alle Gewürze müſſen aber vorhero zart

geſtoßen ſeyn. Auch wird ſtatt der Vanille der Balſam Peruvian hierzu gewählt, und viele verſichern, daß er die Stelle des erſten vertrete, welches keinesweges die Wahrheit iſt; wiewohl er, da er wohlfeil im Preiße iſt, allerdings eine Stelle unter den hierzu ſchicklichen Gewürzen verdienen mag.

Eine Geſundheitschocolade bereiten manche auf folgende Art: Cacaoteig 8 Pfund, feinen Zucker 8 Pfund, Ambra 1 Skrupel, Vanille 2 Loth, und Zimmt 4 Loth. Es bleibt übrigens dahin geſtellt, ob dieſe Chocolade der Geſundheit zuträglicher iſt, oder ob die jetzo ſo häufig unter dieſem Namen bekannt gemachte Geſundheitschocolade beſondere Wirkung beſitzt. — Gewöhnlich wird die fertige Chocolade, wie ſchon gemeldet, in Formen zu 6 Loth ſchweren Portionen gegoſſen, wo 4 ſolche Tafeln 1 Pfund ausmachen, mithin würde man von der angezeigten Portion 23 bis 24 Pfund fertige Chocolade, das Pfund zu 24 Loth, erhalten. Der Zucker hierzu muß ein eben nicht feiner, aber doch guter Hutzucker ſeyn. Puder- (Varin-) Zucker könnte auch, doch bey weitem nicht ſo gut, die Stelle vertreten, und im letztern Falle muß ſolcher vorhero getrocknet und dürre gemacht werden.

Cichorie, wilde, Wegwart, Hindläufte (Cichorium Intibus). Die Wurzel der zahmen, welche man in Gärten und auf Feldern bauet, iſt dicker, ſchleimigter und weniger bitter als der wilden; ihr ſeifenartiger Milchſaft iſt, im Frühlinge ausgepreßt, im Abſude oder Extracte auflöſend, die Schärfe mildernd, magenſtärkend, die Abſonderungen befördernd. Die Wurzel getrocknet und geröſtet, wird ſtark als Kaffee gebraucht; eben ſo werden dieſe Wurzeln auch mit Zucker eingemacht. Ferner: ſo wird das Kraut kurweiſe zu Sallat und Gemüſe gebraucht. Das Kraut iſt auch ein nahrhaftes Futter für Schafe, Rindvieh und Schweine.

Ciſterne, iſt ein unterhalb der Erde gebauetes Behältniß, in welchem man bey Ermangelung hinreichenden Fluß- oder Brunnenwaſſers, das Regenwaſſer aufzufangen und zum Gebrauch aufzubehalten pflegt. Dergleichen Ciſternen müſſen an ſolchen Orten angelegt werden, welche nicht nur keine unreinen ſtinkigten Zugänge haben, ſondern auch ſo viel möglich der Sonne und Luft nicht zu ſehr ausgeſetzt ſind. Sie werden theils von recht fettem Thon, theils auch von Steinen, welche gut verküttet werden müſſen, verfertiget, wobey zugleich aber ein verſchloſſener, mit einem durchlöcherten Blech verſehener Fangkaſten angebracht wird, worinnen das, durch die hineingehende Röhren laufende Regenwaſſer den bey ſich führenden Unrath abſetzen, und ſodann rein in die Ciſterne kommen könne.

Citronen, Limonien, (Citrus medica.) wovon folgende Hauptabänderungen ſind: Citronaten, Bergamotten, Peretten, Lumien, Limen, Pompinen, Citronen, ſaure und ſüße, u. v. a. Der Gebrauch dieſer Früchte zu Speiſen iſt bekannt; die ſtarke Säure der beſonders ſauren Citronen iſt der Fäulniß widerſtehend, Hitze und Durſt mildernd, dient wider den Scharbock ꝛc. In Deutſchland werden dieſe Bäume in Gewächshäuſern gezogen. —

Clyſtiere, ſind ein unentbehrliches Hausmittel, und jede Hausmutter ſollte ſich ihre Zubereitung und die Art ſie beyzubringen bekannt machen, auch wenigſtens eine Clyſtierſpritze, oder allenfalls auch nur ein paar Blaſen und eine größere und kleinere Röhre von dem Drechsler ſich anſchaffen, um im Nothfalle den ihrigen insbeſondere auch den Kindern mit dieſem Mittel helfen zu können.

Auch in jedem kleinen Dorfe, wenigſtens wäre es zu wünſchen, ſollte außer dem Bader oder Balbier noch jemand ſeyn, der die Anwendung verſtünde, um nicht durch Zeitverluſt den Kranken länger leiden zu laſſen, oder ihn

gar zu verſäumen. Von Hebammen oder Kindermüttern auf dem Lande, welche doch auch meiſtens die Blaſe gebrauchen, kann jede Hausmutter den kleinen Kunſtgrif ein Clyſtier zu geben lernen. Man merke dabey: daß man von dem in die Blaſe gebrachten und beyzubringenden Clyſtiere nicht zu viel auf einmal und zu warm einſpritze, ſondern ſo, daß das Auge die Wärme der Blaſe oder der Spritze leiden kann; auch muß der Kranke ſich auf die rechte Seite legen, damit es deſto länger bey ihm bleiben und beſſer wirken kann. Hilft das erſte nicht nach Wunſch, ſondern gehet ohne Wirkung wieder ab, ſo wiederhole man es nach 1 oder 2 Stunden u. ſ. f.

Die Clyſtiere werden nach den Umſtänden und Abſichten, unter welchen ſie gebraucht werden, verſchieden zubereitet. Hat man z. B. bey Säuglingen bloß die Abſicht, ihrer Verſtopfung, die ſich öfters bey dem Zahnen u. ſ. w. einfindet, abzuhelfen, ſo iſt Waſſer und Milch von jedem 3 Löffel voll warm gemacht, oder 6 Löffel voll warmer Molken in welchem 1 Löffel voll Honig zerlaſſen iſt, vollkommen hinlänglich.

Soll ein Clyſtier abführen, ſo wird ein Kaffeelöffel voll Salz dazu gethan. Größern Kindern bringt man die Hälfte mehr auf einmal bey. Man kann auch 1 Hand voll Camillen oder Schafgarbe in 1 Nöſel, oder beſtimmter 1 Pfund Waſſer abkochen, durch ein Tuch ſeihen und zu dem durchgeſeiheten 1 oder 2 Löffel voll Honig oder Oel, oder Butter und ½ bis 1 Löffel voll Salz thun. Das nämliche Clyſtier kann man auch Erwachſenen beybringen. Es thut bey Schmerzen im Unterleibe von Krämpfen und Blähungen, bey Verſtopfung des Leibes, wo der verhärtete Stuhlgang nicht fort will; bey langſamen Geburten; in Fiebern, wo es faſt jeden Tag ein oder zweymal zu wiederholen rathſam iſt, und andern Fällen die beſten Dienſte.

Wenn aber jemand der von einem Schlag getroffen worden, ſollte clyſtiert werden, ſo muß man etliche Löffel voll Salz dem Clyſtiere zuſetzen, um es deſto reizender zu machen. —

Bey Würmern iſt ein Clyſtier aus abgekochten Camillen mit Salz, ohne Oel, das beſte Mittel; im Nothfall thut es auch Knoblauch mit Milch abgekocht. Maden oder Maſtdarmwürmer vertreibt man am geſchwindeſten, wenn man öfters Oel in den Maſtdarm einſpritzt.

Bey Ertrunkenen wird der Tabacksrauch als ein Clyſtier nützlich beygebracht. Hat man zu dieſem Zweck keine Maſchiene bey der Hand, ſo muß man das Ende eines Pfeifenrohrs im Maſtdarm ſtecken, und einer der Gegenwärtigen welcher rauchet, einige Backen voll Tabacksrauch, ſo ſtark es ſeyn kann, einblaſen; oder man ſtecke von einer brennenden Tabackspfeife die mit Oel beſtrichene Röhre in den Maſtdarm, lege über den Kopf der Pfeiſe ein Tuch, und blaſe mit aller möglichen Gewalt und ſo lange es ſeyn kann den Rauch ein.

Claſter, iſt eines Theils ein Längenmaas, welches drey Ellen oder ſechs Schuh beträgt, und man hat Schnuren von mehrern Claftern, womit man zuweilen gewiſſe Tiefen, als Brunnen u. d. ausmißt. Eben ſo braucht man dies Wort auch beym Holze, welches in Claftern geſetzt wird, und drey Ellen lang und hoch ſeyn muß. Die Länge der Scheite ſind beym Holze ſehr verſchieden, und man hat oftmals in mancher Stadt zwey-, dreyerley verſchiedene Längenmaße; das Maas von den Klaftern ſelbſt aber hat man faſt überall von der oben angegebenen Höhe und Breite angenommen.

Clima, iſt ein Theil der Oberfläche der Erde, den zwey mit dem Aequator parallellaufende Kreiſe begränzen, ſo daß der längſte Tag in demjenigen Parallelkreis, der dem Pol am nächſten liegt, den längſten Tag in demjenigen Parallelkreis, der näher bey dem Aequator liegt, um

eine gewiſſe Zeitlånge übertrift, nåmlich um eine halbe Stunde, bis man zu den Plåtzen kommt, die zunåchſt unter dem Circulo arctico liegen, und um eine ganze Stunde oder um etliche Tage, wenn man darüber hinaus kommt.

Die Alten, welche die Climata auf der Erde nicht weiter gehen ließen, als ſo weit ſie ihrer Einbildung nach bewohnt war, ſetzten deren nur ſieben. Das erſte ließen ſie durch Meroe gehen, das andere durch Sienna, das dritte durch Alexandria, das vierte durch Rhodus, das fünfte durch Rom, das ſechſte durch Pontus, und das ſiebende durch den Mund des Boriſthenes.

Die Neuern, ſo weiter an die Pole hingeſegelt, ſetzen zu jeder Seite dreyßig Climata, und weil die Schråge der Sphåre einen kleinen Unterſchied in der Långe des långſten Tages macht, ſo geben einige zum Unterſchied der Climatum nur eine Viertelſtunde ſtatt einer halben an.

Der Anfang des Climatis iſt der Parallelzirkel, in welchem der Tag am kürzeſten iſt.

Das Ende des Climatis iſt derjenige, in welchem der Tag am långſten iſt.

Die Climata werden alſo von dem Aequator an, bis zu dem Pol gezåhlt, und ſind ſo viel Striche oder Zonen, die durch Linien, ſo mit dem Aequator parallellaufen, begrånzet ſind.

Ein jedes Clima iſt von dem nåchſt daran ſtoßenden nur darinnen unterſchieden, daß der långſte Tag im Sommer um eine halbe Stunde in dieſem Platz långer oder kürzer iſt, als in dem andern.

Da die Climata bey dem Aequatore anfangen, ſo iſt im Anfang des erſten Climatis, der långſte Tag gerade zwölf Stunden lang, und in dem Ende deſſelben zwölf und eine halbe. Das zweyte, welches da, wo das erſte aufhört, anfångt, nåmlich bey zwölf und einer halben Stunde, endiget ſich bey dreyzehn Stunden, und ſo gehet es mit den übrigen.

Hierher gehört die Redensart der Weltbeſchreiber, die Stundenclimata endigen, und die Monatclimata fangen an.

Colick bey Pferden. Dieſe Krankheit hat ihren Namen daher erhalten, weil man in alten Zeiten glaubte, daß ſie bloß in dem großen Darm, Colon, ihren Sitz habe. Man hat aber nachgehends aus der Erfahrung gelernt, daß dieſes nicht immer Statt habe, ſondern daß ihre Urſachen ſich öfters auch in andern Gegenden der Gedärme befinden. Dieſe Krankheit iſt bey Pferden ſehr gemein; und beſonders ſind derſelben Bauerpferde, die neues rauhes Futter zu freſſen bekommen, und gleich nach geendigter Arbeit in die Schwemme geritten werden, ſehr unterworfen. Sie beſteht darin, daß die Winde in den Därmen eingeſchloſſen ſind, und ihren Ausgang durch den Maſtdarm nicht haben können. Hierzu können Anlaß geben: 1) Erſchlaffung der Gedärme; 2) Verſtopfung und krampfigte Zuſammenziehung derſelben, und alles, was dieſe verurſachen kann; wohin zu rechnen ſind: Schärfe der Galle oder desjenigen Schleims, womit die Därme auf ihrer innern Oberfläche überzogen ſind, ſchnelle Erkältungen des Unterleibes, ſtarke Purgirmittel, inſonderheit wenn ſie nicht wirken wollen, Fütterung, die, wenn ſie gefreſſen worden, in Gährung übergeht, als grüner Roggen, Gerſte oder Weizen, wenn ſie noch mitten in ihrem Wachsthum ſind und noch eine große Menge Milchſaft haben. Es iſt nöthig, dieſes alles einigermaßen einſehen zu können, damit die Heilung gewiſſermaßen darnach einzurichten.

Diejenige Colik, die bloß eine Erſchlaffung der Därme zum Grunde hat, pflegt die Windcolik genennt zu werden. Dieſer ſind mehrentheils phlegmatiſche und ſolche Pferde, die beſtändig Luft ſchnappen, ausgeſetzt. Ihre Kennzeichen ſind: das Pferd hat einen etwas geſchwinden Athem, wobey aber die Flanken nicht in die Höhe gezogen werden, ſondern die Rippen ſich blos nach auſſen zu erweitern; ſeine

Zunge iſt natürlich feucht, und in ſeinem Maul hat es wenig Hitze; es wird ſchnell dick und ſein Hinterleib iſt ſowohl auf der einen als andern Seite gleich ausgedehnt, und es gehen keine Winde ab; das Pferd wird dabey unruhig, zieht öfters die Hinterbeine vorwärts an die Vorderbeine, als ob es ſich niederlegen wollte, das aber nicht immer erfolgt, ſondern ſtellt ſich, ſtatt dieſem, wiederum gerade aufwärts, lauft mit dem Hinterleibe hin und wieder, hackt zuweilen mit den Vorderbeinen, legt ſich wohl hin und wälzt ſich, und ſteht wieder auf; der Puls iſt hart und klein. Wenn der Leib weit aufgetrieben wird, und bey den Hüften in die Höhe ſteht, und wenn zugleich ein heftiger Schweis in den Flanken ausbricht, ſo iſt die Krankheit gefährlich. Die Cur iſt folgendermaßen zu unternehmen:

Sein erſtes Augenmerk muß man darauf richten, die Gedärme zu entledigen; und dann muß man ſie zu ſtärken bedacht ſeyn, damit ſie ihre zuſammenziehende Kraft wieder erhalten. Das erſte wird durch Klyſtire bewerkſtelliget, und zu dem letztern bedient man ſich mit Nutzen der Carminativmittel. Man läßt alſo gleich Anfangs folgendes Klyſtir beybringen

Camillenblumen 2 Hände voll.
Carminativſamen 1 Loth.

Dieſe Stücke werden in Waſſer eine kurze Zeit gekocht, und der Brühe 2 Loth Küchenſalz zugeſetzt. Darauf giebt man folgendes Pulver:

Camillenblumen 2 Hände voll.
Kümmel 3 Loth.
Mache es zum Pulver.

Von dieſem Pulver werden anderthalb Loth mir 1 Pfund Waſſer, worin eine Hand voll Camillenblumen gekocht worden, auf einmal zum Maule eingegeben, und damit bis zur Beſſerung fortgefahren.

Ein Anderes:

Galgantwurzel 2 Loth.
Ingber. Römiſcher Kümmel.
Gemeiner Kümmel, von jedem 3 Loth.
Mache es zum Pulver.

Hiervon werden anderthalb mit 2 Loth Spiritus ſalis ammoniaci und Camillenbrühe eingegeben. Wenn das Pferd ein Klyſtir und eine Doſis des Pulvers bekommen hat, ſo läßt man es wohl zugedeckt eine halbe Stunde im Schritt herumführen. Inſonderheit iſt die Bewegung denjenigen Pferden ſehr dienlich, die ſich durch das Luftſchnappen die Colick zugezogen haben. Und zuweilen heilt dieſe, wenn man ſie gleich Anfangs vornehmen läßt, die Krankheit ohne weiteren Gebrauch der angegebenen Mittel. Die darf aber nicht heftig ſeyn; denn das ſtarke Herumjagen bis zum Schweis kann öfters gefährlich werden und Entzündung der Därme veranlaſſen.

Diejenige Colick, die eine Verſchleimung der Gedärme zum Grunde hat, wird durch folgende Kennzeichen erkannt. Das Pferd hat alle ſchon beſchriebene Kennzeichen der Kolick, wackelt aber dabey öfters mit dem Schweife, und giebt im Anfang öfters den Miſt von ſich, der aber jedesmal aus kleinen harten Ballen, die mit einer glänzenden Haut umgeben ſind, beſteht; und hat das Pferd dieſe Ballen verſchiedene Mal von ſich gegeben, ſo läßt der Miſt nach, und wird das Pferd verſtopft, worauf die krämpfigten Zufälle immer heftiger werden. In der Cur verfährt man folgendermaßen: Man läßt dem Pferde, ſo bald es möglich iſt, Klyſtire beybringen, die beſtehen können aus

Camillenblumen,
Käſepappeln, von jedem 2 Hände voll.

Dieſe Species werden mit einer halben Kanne oder beſtimmter mit 1 Pfund Waſſer gekocht, der Brühe ſetzt man noch zu 2 Quentgen Spiritus ſalis ammoniaci oder 1 Loth Cremor tartari, und 6 Loth Leinöl, die man mit einem hal-

ben Nöſel oder halb Pfund Milch vermiſcht hat. Dabey giebt man ihm folgendes:

Mönchsrhabarber 1 Loth;
Präparirt. Weinſtein 2 Loth;
Leinöl $\frac{1}{2}$ Pfund.
Miſche dieſes zuſammen.

Wird mit $\frac{1}{2}$ Nöſel oder $\frac{1}{2}$ Pf. Camillenblumenwaſſer eingegeben und alle Stunden bis zur Beſſerung wiederholt. Wenn der Puls eine Entzündung anzeigen ſollte (und es geſchieht öfters, daß Entzündung der Därme mit dieſer Krankheit verbunden iſt), ſo giebt man jedesmal zwiſchen dem vorigen Mittel eine Portion des niederſchlagenden Pulvers ein, und läßt dem Pferde zugleich vor der jedesmaligen Beybringung des Klyſtirs mit einer mit Oel wohl beſchmierten Hand in den Maſtdarm greifen und den Miſt herausholen.

Die mit Krampf verbundene Colick iſt nicht nur an den bey allen Arten der Colik vorkommenden Kennzeichen, ſondern auch daran zu erkennen, daß das Pferd ganz verſtopft und ſein Maſtdarm ganz enge und krampfhaft zuſammengezogen iſt, ſo daß man öfters mit Mühe kaum das Klyſtirrohr hineinbringen kann; dabey kollert es dem Pferde öfters im Leibe, und wird der Leib bald auf der rechten, bald auf der linken Seite dick, das von den in den Därmen enthaltenen, und durch die krampfigte Zuſammenziehung derſelben bald an dieſen, bald an jenen Ort getriebenen, Winden herkommt. Die Cur unternimmt man auf folgende Art.

Zuerſt läßt man ein Klyſtir beybringen, das beſtehen kann aus:

Käſepappeln,
Schaafgarben.
Kamillenblumen, von jedem eine Hand voll.

Dieſe Species werden mit einer halben Kanne oder 1 Pf. Waſſer gekocht, und der Brühe ſetzt man, wenn ſie durch-

geſeiht worden, 6 Loth Leinöl zu. Man kann auch zwey Hände voll Tabak mit einem Pfund Waſſer kochen, der Brühe die nämliche Portion Leinöl zuſetzen, und ſie als Klyſtir beybringen laſſen. Noch wirkſamer iſt es, wenn man eine irdene Tabackspfeiſe, von der Länge einer Spanne, mit Taback anfüllt, dieſelbe wohl anzündet, und das Rohr alsdenn in des Pferdes After ſteckt. Die Pfeiſe wird hier in kurzer Zeit ausbrennen, und der Rauch davon in des Pferdes Hintern einziehen. Dieſes ſowohl als das ordentliche Klyſtir muß alle halbe Stunden bis zur Beſſerung wiederholt werden. Dabey giebt man dem Pferde folgendes Mittel:

Niederſchlagend Pulver 2 Loth.
Biebergeil=Eſſenz 1 Loth.

Dieſes wird mit 1 Pfund von folgendem Decocte gegeben.

Eibiſchwurzel,
Bibernellwurzel, von jedem 8 Loth,
Camillenblumen,
Schaafgarben, von jedem 3 Hände voll.
Mache es zum Pulver.

Dieſes wird in 3 Pfund Waſſer gekocht. Man kann es noch wirkſamer machen, wenn man 2 Loth vom Liquor anodynus zuſetzt. Zwiſchen dem Gebrauche dieſes Mittels wird dann und wann ein Viertelpfund Leinöl gegeben, das die Oeffnung ſehr befördert und die Gedärme zum Nachgeben bringt.

D.

Dach. Das Dach iſt, wie bekannt, der oberſte Theil eines Gebäudes, wodurch dieſes und alle darin befindliche Dinge für dem Eindringen des Regens und Schnees in Sicherheit geſetzt werden müſſen, folglich iſt daſſelbe eines der nöthigſten Stücke bey einem Gebäude, auf deſſen Güte und Dauer ein jeder Hauswirth vorzüglich zu ſehen hat, wenn er anders ſowohl das Gebäude

ſelbſt, als alles was darinnen befindlich iſt, in gutem Stande erhalten will. Es beſteht ſowohl in der Bedekkung ſelbſt, als auch in der Unterſtützung, welche erſtere tragen muß, und aus verſchiedenem Holzwerke, theils Balken und Sparren beſtehet. Von Kupfer- und Schieferdächern wird man hier nicht handeln, weil dieſe Arten von Bedachungen nicht für jedermann brauchbar ſind, ſondern es wird blos von den gewöhnlichſten Bedeckungen der Häuſer die Rede ſeyn. — Daß die Ziegeldächer zu Abwendung oder Verminderung der Feuersgefahren theils auf wohn- theils auch auf einigen wirthſchaftlichen Gebäuden nützlich und nöthig ſind, iſt ſchon weiter oben geſagt worden, mithin wollen wir hier noch von Verfertigung der nöthigſten und nützlichſten Dächer für geringe Landleute etwas anführen.

Es iſt nicht hinlänglich, den Landwirth mit den beſten Dächern bekannt zu machen; ſein Geld- Vorrath erlaubt nicht allemal, die dauerhafteſten Dächer zu erwählen. Er greift daher gern zu den wohlfeilſten, mithin muß man auf ſolche Dächer bedacht ſeyn, die das Wohlfeile mit dem Dauerhaften verbinden. Und dieſes ſind zuverläſſig die aus Stroh und Rohr verfertigten, oder noch beſſer, die von Lehmſchindeln bereiteten Dächer. Man wird zu beyden Deckungsarten beſondere Anweiſung geben, weil ſolche gar wenig bekannt, oder doch nicht gehörig damit zu Werke gegangen wird.

Wenn Stroh und Rohr um einen billigen Preis zu haben ſind, ſo nehme man zwey Theile Stroh und einen Theil Rohr, laſſe das Rohr über das Stroh decken, und verwahre die Förſte mit einer Reihe Hohlziegeln und fünf Reihen Dachziegeln, auf jeder Seite, ſo wird ein ſolches Dach in den Förſten nicht durchregnen, noch vom Winde und Vögeln, ſo wie die Strohdächer, beſchädiget werden, und wenn es tüchtig gearbeitet und vierzehn bis funfzehn

Zoll hoch gedeckt, auch nicht über zehn Zoll weit gelattet iſt, über funfzig Jahre in gutem Zuſtande bleiben.

Möchte dergleichen Dach noch zu theuer, oder das Rohr nicht wohl zu bekommen ſeyn, ſo decke man mit Lehmſchindeln. Dieſe geben ein gutes feſtes Dach, das Feuer kann daran ſo leicht nicht haften, und das Dach ſelbſt giebt, wenn es unbrauchbar wird, den fürtreflichſten Dünger, auch gute Salpeter-Erde. Es wird zu dergleichen Lehmſchindeldach Lehm und langes wohl ausgeſchütteltes Rokkenſtroh erfordert. Der Lehm muß, wie bey den Ziegeleyen, eingeſumpft, geknetet, auch von Steinen und kleinen Wurzeln befreiet werden. Wenn er ſich in dieſen Umſtänden befindet, legt man eine hölzerne Forme von gefälliger Länge und Breite, doch mit Leiſten verſehen, auf einen Tiſch; in dieſe Forme wird das Stroh etwa einen hohen Zoll dicke gethan, die obere Seite einen Zoll hoch mit naſſem Lehm dergeſtalt bedecket, daß das untere Ende des Strohes eine Hand breit frey bleibt. Die Lehmſchindel iſt nunmehr in der Form umzukehren, und die andere Seite ebenfalls mit Lehm, eines Zolles dicke zu beſtreichen. Am Kopf oder denen Ohrenden wird ein runder Stock um das obere Ende der Lehmſchindel herum gelegt, damit ſie hiernächſt mit dieſer Krümmung auf die Latten gehangen werden könne. Endlich läßt man dieſe Schindeln an der Luft in einem bedeckten Schoppen trocknen und auf die Latten hängen. Das Decken ſelbſt bedarf keiner andern Vorſichten, als die Lehmſchindeln ſo zu legen, daß eine über die andere, allezeit ein bis zwey Zoll überſtehe, und die Fugen mit naſſem Lehm wohl beſtrichen werden. Uebrigens wird der Forſt mit naſſem Lehm, welcher mit kurz gehaktem Stroh vermenget und wohl geknetet worden, drey Zoll hoch belegt, und demſelben eine gewiſſe Rundung, ſo wie etwa die Hohlziegel haben, gegeben. In dieſen Lehm werden kurze Strohwiſche, die mit den Stammenden einige Zolle hervorragen, eingedruckt, und dieſes

Stroh abermals mit Lehm bedeckt und glatt gemacht. Ein ſolches feuerfeſtes, trocken- und warmhaltendes Dach, kann auf ein Gebäude von vierzig Schuh lang, und zwanzig Schuh breit, ohngefähr ſechs bis acht Thaler koſten; es dauert wenigſtens zwanzig Jahre, und der mit dem allgemeinen ſauren Salze geſchwängerte Lehm bietet eine Salpetererde dar, die wenigſtens in der Folge ein vortrefliches Düngmittel iſt. — Durch Ziegeldächer auf dem Lande, wird oftmals, wenn ſie auf Ställen liegen, wo Futter auf dem Boden befindlich iſt, an dieſem viel Schaden angerichtet, denn weil viel Dunſt und Broden vom Vieh aufſteiget; ſo macht des Winters die Kälte von auſſen und der inwendige Dunſt viele Feuchtigkeit, ſo, daß man das Ziegeldach in großer Kälte ganz weiß als wie vom Reif angelegt findet. So wie es alsdenn anfängt wiederum gelinde zu werden, ſo wird der angefrorne Dunſt zu lauter Waſſer, das ganze Ziegeldach wird inwendig naß, die Näſſe fällt auf das Futter, wodurch gar vieles für das Vieh entweder ganz unbrauchbar gemacht, oder der Geſundheit des Viehes nachtheilig wird; das Vieh wird von dergleichen naſſem und dumpfig gewordenen Futter matt oder bekommt den Durchfall, und crepirt wohl gar daran. Um dergleichen Nachtheil zu verhüten, ſo iſt es nothwendig, daß man des Futters wegen auf Böden unter Ziegeldächern 1) die Vorſicht brauche, über die Ställe einen Eſtrich von Lehm machen zu laſſen, weil der Dampf von dem Viehe durch eine dergleichen Eſtrichdecke nicht wie durch die Bretdecken hindurch kommen kann, 2) muß das Futter auf die Mitte des Bodens gelegt und an den Seiten des Dachs ſo viel Raum gelaſſen werden, daß man bequem um das Futter herum gehen kann.

Schindeldächer ſind nicht nur die allerſchlechteſten, ſondern auch die theuerſten Dächer, beſonders wenn die Schindeln nur von Fichten- und unkernichtem Holze gemacht werden. Man berechne nur was das ſchöne Holz

koſtet, welches zu den Schindeln genommen werden muß; denn hierzu muß das allerbeſte, welches gut und gerade ſpaltet ausgeſucht werden, und wie viele der ſchönſten Bäume die im beſten Wachsthume ſtehen, und in der Folge die ſchönſten Bretklötzer und Mühlwellen abgegeben hätten, werden nicht auf dieſe Weiſe ruinirt. Was beträgt nicht das Schindelmacherlohn, die Menge Nägel, und endlich das Aufdecken derſelben? Wenn man alles dieſes in Erwägung zieht, und berechnet, ſo wird man finden, daß Schindeldächer nicht nur viel Gelegenheit zur Verwüſtung des ſchönſten Holzes geben, ſondern überdieſes noch weit theurer als Stroh- oder Rohrdächer zu ſtehen kommen, und kaum halb ſo lange als dieſe dauern. Ueber alles dieſes ſind und bleiben die Schindeldächer die liederlichſten unter allen Dächern, weil ſie weder Regen noch Schnee abhalten; denn man darf nur im Sommer bey trockener Witterung und Sonnenſchein unter ein dergleichen neues Dach treten, ſo wird man überall eine Menge Spalten gewahr werden, wo die Sonne hindurch ſcheinen kann. Kömmt nun ein Gewitter- oder ſonſt ſtarker Regen, ſo läuft es allenthalben hindurch, nnd die Näſſe verdirbt nicht nur die auf den Böden befindliche Fütterung, ſondern endlich das Gebäude ſelbſt. Auf gleiche Weiſe geſchiehet es im Winter; der Schnee kommt aller Orten ſo häufig hindurch, daß öfters auf den Böden ſo viel Schnee als auſſerhalb auf dem Dache zu ſehen iſt, und hat man ſich endlich zehn bis zwölf Jahr mit einem ſolchen Schindeldache geplaget, ſo iſt man genöthiget, wiederum ein neues mit vielen Koſten auflegen zu laſſen.

An enger Lattung der Dächer iſt auch vieles gelegen, ſie mögen mit Stroh, Rohr, Ziegeln oder Schindeln gedeckt werden. Zu einem Stroh- oder Rohrdache darf nicht weiter als 2 Schuh gelattet werden, und ordentliche Schoben müſſen jederzeit vier Schuhe lang gemacht werden, ſie mögen aus Stroh oder ſonſt etwas beſtehen. Zu

einem Schindeldache muß $1\frac{1}{2}$ Schuh, und zu einem Ziegeldache 8 Zoll, und auf den Kapfenſtern bey letztern nur 7 Zoll gelattet werden. Viele Bauende glauben etwas zu erſparen, wenn ſie einige tauſend Dachziegel weniger aufhängen laſſen dürfen, daher laſſen ſie die Latten 9, 10 auch wohl noch mehr Zoll weit aufliegen; allein anſtatt etwas zu erſparen, ſo macht man ſich zehnfachen Schaden dadurch; denn es werden bald Löcher, es ſchneiet und regnet überall hinein, es verdirbt nicht nur alles, was unter ſolchen Dächern befindlich iſt, ſondern Sparren, Balken, Mauerlatten, Rähmen ꝛc. fangen in kurzem an zu faulen, und ein oftmals ganz neues Gebäude wird in einigen Jahren wandelbar, und muß noch einmal ſobald als ſonſt reparirt werden. Bey Ziegeldächern muß unter jede Fuge ein Dachſpahn untergelegt werden, und dieſe Dachſpähne müſſen von gutem kernichtem Holze ſeyn, auch wohl ausgeſucht und keine mit Riſſen oder Harzadern verbraucht werden, weil ſonſt die Näſſe hindurch dringt und das Dach in kurzem wandelbar macht. Ziegeldach pfleget man in Kalch zu decken, mit dem Vorſchlage zu machen, oder inwendig zu verſtreichen; allein das Verſtreichen von innen iſt von keiner Dauer, zumal wenn die Ziegeldecker oder Maurer zu viel Kalch anwerfen; denn wenn dieſer Kalch trocken wird, ſo fällt derſelbe mehrentheils wieder ab, und es werden alſo Löcher. Das Beſte iſt, daß oben auf der Anlage des Ziegels ein wenig Kalch quer über und an der Seite auch nur etwas weniges von oben angeſtrichen wird. Wenn Ziegeldecker oder Maurer Dachziegel nach Gedinge aufdecken, ſo iſt es gebräuchlich, für 1000 Stück zehn Groſchen zu bezahlen. Manche haben auch im Gebrauch ihre Dachziegel in Moos oder Quecken legen zu laſſen. Wenn die Ziegeldecker oder Maurer hiermit gehörig umzugehen wiſſen, auch Fleiß anlegen, das Moos oder die Quecken grüne ſind, und dieſe Arbeit im Herbſte geſchiehet, wo feuchte Witterung darauf erfolget, damit das

Moos oder die Quecken gleichſam grünen können, ſo geräth ein dergleichen Dach oftmals ſehr gut, und iſt der Kalcheindeckung noch vorzuziehen. Auch die Eindeckung der Förſten ſind auf Wirthſchaftsdächern verſchieden; diejenigen ſo auf Schobendächern von putzlichen Feldquecken gemacht werden, ſind beſſer als die nachfolgenden; denn wenn die Quecken gelinde mit noch etwas Erde auf das Dach gebracht werden, ſo wachſen ſolche oben auf den Förſten aus, und dauern oftmals das ganze Dach aus. Diejenigen Dachförſte hingegen, welche von Lehm und Stroh gemacht werden, ſind nicht ſo dauerhaft, weil Regen und Schnee den Lehm nach und nach abwaſchen. Eben ſo ſind auch diejenigen, welche von Raſen gemacht werden, nicht ſo dauerhaft, weil ſie bey trockenem Wetter gar zu dürre werden, und der Wind ſodann die daran befindliche Erde, oder wohl gar Sand, leichte wegnimmt, und der Forſt ſodann wandelbar wird.

Damm, wird eine Erhöhung genennt, durch welche das Waſſer von einem Strohme oder Teiche abgehalten werden ſoll. Soll ein Teichdamm angelegt werden, ſo muß ſich derſelbe nach der Größe des Teiches richten, denn je größer oder breiter derſelbe iſt, deſto ſtärker muß auch der Damm angelegt werden. — Die Höhe des Dammes hängt von dem höchſten Waſſerſtand des Teiches ab, welches man durch Abwägen mit der Waſſerwage findet, und wenn man dieſen gefunden hat, ſo wird der Damm ohngefähr zwey bis drey Fuß höher als der gedachte Waſſerſtand angelegt. — Die obere Fläche des Dammes muß der Höhe deſſelben gleich, der Grund deſſelben aber dreymal ſo breit als die obere Fläche ſeyn. — Z. B. wenn man durch die Waſſerwage gefunden hätte, daß der anzulegende Damm acht Fuß hoch werden müßte, ſo muß derſelbe oben ebenfalls acht Fuß, im Grunde aber vier und zwanzig Fuß breit angelegt werden, worauf man alſo bey Anlegung eines Dammes wohl Achtung zu geben

hat. — Je flacher ein Damm angelegt wird, deſto dauerhafter wird derſelbe. In der Mitte muß der Grund nach der Länge, durchaus ſechs Fuß breit und zwey Fuß tief ausgegraben, und dieſer Graben ſodann entweder mit Raſen oder ſonſt guter fetter Erde ausgefüllt, und alles recht tüchtig mit Handrammeln zuſammen geſtoßen werden, und dieſe Arbeit erfordert die größte Genauigkeit, weil dadurch das Waſſer verhindert werden ſoll, im Grunde nicht durchzudringen. — An ſolchen Orten, wo der Grund leichte oder ſchlecht iſt, da wird es nothwendig, daß man noch breiter und tiefer gehe als oben gedacht worden, bis man wo möglich auf guten etwas feſten Boden komme, oder man gehet alsdenn noch ſicherer, wenn man den Graben ſogleich nach der Länge und Breite des neuanzulegenden Dammes macht, und alsdenn auch nach Proportion einige Fuß tiefer gehet, und nunmehr dieſen Graben vorgedachtermaßen ausfüllet und recht feſte zuſammenrammelt, und ſolchergeſtalt mit dem Aufſchütten des Erdbodens (welcher nach und nach etwas ſchmäler aufgeſchüttet wird) wegen deſſen nachheriger Zuſammenſetzung ohngefähr einen Fuß höher geſchehen ſoll, fortgefahren.

Ehe und bevor der Damm aber weiter in die Höhe geführt wird, ſo wird erfordert, daß zuerſt die Ablaßrinne in den Grund deſſelben eingeleget, und dieſe recht gut verwahrt werde, damit das Waſſer neben derſelben nicht durchgehen könne. Ferner: hat man hauptſächlich bey dieſer Arbeit darauf zu ſehen, daß kein Sand oder Steine zum Ausfüllen mit angewendet werden, weil dadurch ein unvermeidlicher und beträchtlicher Schade in der Zukunft entſtehen würde, welcher alsdenn ohne große Koſten nicht abgeändert werden könnte. Der Damm muß ferner auch von innen und außen mit mäßig großen und guten Raſenſtücken recht dichte und ſchräg ſo wie die Böſchung des Dammes geht, aufgeſetzt und angeſchlagen werden, und

eben ſo muß der Damm auch genugſame Böſchung erhalten.

Es verſteht ſich hierbey ſchon von ſelbſt, daß die Wurzeln des Raſens nach innen kommen müſſen, damit die Wurzeln des Graſes den Damm etwas mit befeſtigen helfen. Wo man Steine um billigen Preiß haben kann, da iſt es allerdings ſehr nützlich, wenn die inwendige Seite des Dammes mit einer guten Mauer verſehen werden kann. An einigen Orten pflegt man hierzu auch Holz anzuwenden, und dadurch das Abſpühlen des Erdreichs durch die anſchlagenden Wellen zu verhindern; allein dieſe Verwahrung von Holz verurſacht öftere Baue und Geldausgaben, welche bey einer guten Mauer erſpart werden können, weil dieſe, wenn ſie gehörig gemacht worden, beynahe von ewiger Dauer iſt. — Eine ſtarke Böſchung trägt auch ſchon viel zur Dauer des Dammes bey. — Endlich iſt auch dieſe Vorſicht nöthig, daß man den Teich, wo ein neuer Damm angelegt worden, nicht eher mit Waſſer (und nur nach und nach) anlaſſe, als bis ſich der Damm völlig geſetzt hat, und feſte geworden iſt. —

Dampf, iſt eine Krankheit, welche ſich öfters bey den Pferden äußert. Dieſe Krankheit entſtehet von einem zähen und ſchleimigen Geblüte, davon die kleinen Gefäße der Lunge verſchleimt und verſtopfet worden, dergeſtalt, daß das Athemholen verhindert und beſchwerlich gemacht wird. Kommt die Dämpfigkeit von vielem Heu und zwar von ſchlechtem, ſauern, oder von ſolchem, das auf wäſſerigtem oder moraſtigen Boden gewachſen iſt, ſo iſt die Urſache dieſe, daß in dergleichen Heu viel Salpeter befindlich iſt, welcher ſich in der Erde durch das Waſſer auflöſet und die Vegetation befördert, zugleich aber auch mit dem Vegetabili ſich vereiniget, und dem Thiere, nachdem es ſolches genoſſen, das Geblüte verkältet, und folglich ſchleimig und zähe machet.

Dampfkrankheit. Die Erfahrung hat gelehret, daß das grüne Futter dämpfigen Pferden ſchädlich ſey, und wenn es auch ſcheinet, daß ein Pferd in der Weide weniger Dampfigkeit verſpüren läßt, ſo wird man doch finden, wenn es aus der Weide kommt, daß das Uebel noch viel ärger geworden iſt.

Das allerbeſte Mittel für die Dampfigkeit bey Pferden, iſt nachſtehendes Mittel:

Nimm: Galgantwurzel, Enzianwurzel, Lange und runde Oſterluzey oder Holzwurzel,	von jedem 2 Loth.
Cardobenediktenkraut, Gartenyſop oder Wermuth, Huflattig, Wollkraut,	von jedem 4 Loth.
Von griechiſchem Heuſaamen, Cardobenediktenſaamen Weißen Kümmelſaamen und Fenchelſaamen, Wachholderbeere, Schwefelmilch,	von jedem 2 Loth.
Des diaphoretiſchen Antimonii	1 Quent,
Geraſpelt Santalin Citrinholz	6 Loth;

Alle dieſe Materien läßt man zu feinem Pulver ſtoßen, durch ein Haarſieb laufen, und vermiſcht ſie mit 4 Pfund Honig. Hierzu ſchüttet man noch 4 Loth ſüßes Mandelöl und 3 Loth Johannisblumen- oder Hypericonöl, rührt es wohl unter einander, läßt es einige Minuten zuſammen kochen, und ſtellt ſodann die ganze Compoſition in ein warmes Zimmer in die Digeſtion; darin läßt man es 14 Tage lang ſtehen und digeriren, alsdann verwahrt man es wohl in einer ſteinernen Büchſe zum Gebrauch. Der Gebrauch iſt folgender: Man giebt dem dampfigen Pferde alle Morgen und Abends mit einem hölzernen Spatel, ſo

viel als 2 Loth ſchwer am Gewichte iſt, und ſtreicht ſolches dem Pferde zu hinterſt auf die Wurzel der Zunge, hält ihm den Kopf ſo lange in die Höhe, bis es die Medicin hinuntergeſchluckt hat, und fährt mit dem Gebrauch 14 Tage bis 3 Wochen lang fort, ſo wird das Pferd vom Dampfe geheilt werden; oder wenn die Krankheit ſchon gar zu ſehr eingewurzelt wäre, ihm wenigſtens eine freyere und leichtere Reſpiration verſchaffen, weil dieſes Mittel darauf gerichtet iſt, dem Geblüte und den Säften die natürliche Hitze zu unterhalten, und die zähen Schleimigkeiten in der Lunge und andern Gefäßen zu zertheilen. Man braucht übrigens keine Ader zu laſſen noch zu purgiren, dieweil dies letztere allen Pferden durchgehends mehr ſchädlich als nützlich iſt.

Darmbeere. Elſebeerbaum (Crataegus torminalis.) Er kommt nach Beſchaffenheit der Gegend und des Bodens, bald als eine 8-10 fußige Staude, bald aber als ein 16-20 fußiger Baum zum Vorſchein. Die Blumen ſitzen in großen äſtigen Büſcheln auf wolligen Stielen an den Spitzen der Zweige. Die Rinde der jungen Triebe iſt purpurroth und weiß gefleckt, das Holz im Splinte weiß, im Kerne aber röthlich, bisweilen geſtreift, und dabey feſt und hart. Es läßt ſich ſolches überaus gut verarbeiten, wirft ſich nicht, und dient zu kleinen Mühlwellen, Kämmen in Rädern, Walzen, zu Schrauben, Preſſen, mechaniſchen Inſtrumenten, und wird von Tiſchlern und Drechslern genutzt. Ueberdieſes giebt es ſehr brauchbares Feuerholz, und verdient der Elſebeerbaum dieſes Nutzens wegen einen ſtärkern Anbau. Seine Früchte reifen im September, ſind länglich rund, haben einen ſchwarzen Nabel, ihre Farbe iſt braun, wobey ſie mit weißen Flecken beſprengt ſind. Sie geben eine Maſt, und werden auch zu Brandtewein und Eſſig verwendet; wenn ſie wie die Miſpeln mürbe geworden, pflegt man die-

ſelbe zu ſpeiſen; auch können ſie mit Zucker eingemacht, und wie ein Rob genutzt werden.

Darmgicht, oder Darmentzündung bey Pferden, kann durch vielerley Urſachen hervorgebracht werden. Sehr oft entſteht ſie, wenn Pferde, die warmgeritten waren, bis an den Bauch in kaltes Waſſer kommen. Inzwiſchen bekommen nicht alle Pferde von dieſer Urſache die Darmgicht; und viele werden auch von dieſer Krankheit befallen, ohne bey dem angegebenen Umſtande in kaltes Waſſer geritten worden zu ſeyn. Wenn das Pferd eine Verſchleimung in den Därmen hat, und dieſe mit der Zeit einen gewiſſen Grad der Fäule erreicht, und dadurch die Eigenſchaft bekommt, die Därme zu reizen, ſo kann durch dieſen Reiz der Zufluß des Bluts nach den Därmen hin erregt und dadurch die Entzündung derſelben veranlaßt werden. Daß durch eine anhaltende Verſtopfung auch eine Entzündung der Gedärme entſtehen kann, iſt leicht einzuſehen; denn es wird unausbleiblich derjenige Darm, worin der Miſt zurückgehalten wird, nach und nach von dem noch hinzukommenden Miſt dergeſtalt angefüllt, daß er endlich widernatürlich ausgedehnt und gereizt, und dadurch entzündet werden muß. — Die Kennzeichen dieſer Krankheit ſind folgende:

Der Puls iſt geſchwind und hart; das Pferd iſt ſehr unruhig, fällt auf die Erde, wälzt ſich hin und her, ſpringt wieder auf, hinkt mit den Vorderbeinen und ſchlägt mit den Hinterbeinen nach dem Bauche hin, welches alles abwechſelnd geſchieht, doch ſo, daß die empfindlichen Schmerzen nach Verlauf einiger Minuten ſich wieder einfinden; der Athem iſt ſehr geſchwind und das Maul widernatürlich hitzig; das Pferd pflegt zu Anfang der Krankheit zu miſten, und zwar öfters, aber immer nur kleine Portionen, und zuletzt ganz und gar nichts mehr, das ein weſentliches Kennzeichen der Darmgicht iſt; es wird nun wenn die Krankheit länger anhält und die Gefahr

zunimmt, in den Flanken dick, und fängt an am Halſe und über den ganzen Leib zu ſchwitzen, wobey es unruhiger wird, geſchwinde mit dem Bauche ſchlägt und ſich gerne auf dem Rücken herumwälzt; endlich werden ſeine Augen funkelnd, und alsdann iſt die Gefahr am größten. Wenn das von der Darmgicht befallene Pferd die Krankheit 12 bis 24 Stunden gehabt hat, ohne daß es ſeinen Miſt von ſelbſt von ſich gegeben hat, ſondern bis dahin verſtopft geblieben iſt, und dennoch anfängt ſich ruhig zu bezeigen, ſo daß man hoffen könnte, die Krankheit ſey vorüber und das Pferd auf dem Wege der Beſſerung, ſo iſt es gerade das Gegentheil und ein gewiſſes Merkmal, daß das Pferd bald crepiren werde. Die Urſache hiervon iſt, daß die Entzündung in den Brand übergegangen; denn iſt dieſes geſchehen, ſo laſſen die vorhergegangenen Schmerzen nach, das Pferd wird wieder ruhig, fällt aber nach einigen Stunden hin und crepirt. Die Kur dieſer Krankheit iſt auf folgende Art zu veranſtalten: Man läßt gleich zu Anfang eine gute Portion Blut aus der Halsader ausfließen, und giebt darauf folgendes Pulver:

Gereinigten Salpeter,
Präparirte Meermuſcheln von jedem 3 Quentgen,
Schweistreibend Spiesglas 1 Quentgen,
Campher ½ Quentgen.

Dieſe Species werden zu einem Pulver gemacht, und mit Waſſer eingegeben, auch alle vier Stunden wiederholt. Hierauf giebt man folgendes Klyſtir:

Käſepappeln,
Camillenblumen,
Fliederblumen, von jedem 1 Hand voll.

Dieſe Stücke werden mit 3 Pfund Waſſer gekocht, die Brühe durchgeſeiht, und ein paar Theeköpfchen voll Leinöl zugegoſſen. Man kann es alle 2 Stunden wiederholen und bis zur Beſſerung anhalten. Es iſt vortheilhaft, dem

Klyſtir einigemal ein Quentgen Campher, den man vorher in Spiritus vini dulcis aufgelöſt hat, zuzuſetzen. Zwiſchen dem Gebrauche des erſten Pulvers kann man 1 Loth vom Liquor anodynus oder Eſſentia caſtorei mit Waſſer eingeben. Nebſt dieſen Mitteln ſchüttet man auch $\frac{1}{4}$ Pfund Leinöl und ein Loth Cremor tartari ein, wenn die Krankheit ſehr heftig iſt und der Puls nach der erſten Aderläſſe noch voll zu ſeyn ſcheint, ſo kann dieſe nochmals wiederholt und wiederum eine gute Portion Blut weggelaſſen werden. Eine ganz gelinde Bewegung des Pferdes iſt bey dieſer Krankheit zu geſtatten, daſſelbe aber ſtark herum zu jagen wird hinlängliche Urſache zu ſeinem Tode.

Darmgicht oder **Kolik beym Rindviehe.** Dieſe Krankeit iſt ſowohl Kühen, als auch Ochſen und Kälbern gemein. Es iſt ein heftiger Schmerz in den Gedärmen, welcher entweder mit einer Entzündung vergeſellſchaftet oder von Winden entſtanden, und ſodann im letztern Falle mit einer Aufblähung des Bauches verbunden iſt. Man kann daher das Grimmen in zwo Gattungen eintheilen; die eine, welche von einer Entzündung des Magens oder der Gedärme entſtehet, die andere, die von angehäuften Winden herkommt. Von der erſten wird unter Entzündung des Magens und Gedärme geredet werden, und die Kennzeichen der letztern ſind folgende:

Die Thiere ſcharren und kratzen mit den Füſſen; ſie fallen zur Erde, wälzen ſich, und ſpringen mit einer Wuth wieder auf; ſie ſind in einer beſtändigen Unruhe, und ſtehen mit einem erhöheten Buckel und eingezogenem Bauche; ſie ſchwitzen ſtark, dabey aber die Ohren und Füße kalt ſind; der Leib iſt verſtopft, ſie freſſen nicht und trinken ſehr wenig.

Die nächſten Urſachen der Darmgicht oder des Grimmens, ohne mit einer Entzündung begleitet zu ſeyn, ſind ſtarke Aufblähungen und verhaltene Winde, ſamt einer

Verſtopfung des Leibes, die mit einem Krampf der Gedärme vergeſellſchaftet iſt. Unter die entfernten Urſachen dieſer Krankheit gehören vorzüglich Erkältung des Leibes und kaltes Trinken; unverdauliche und verdorbene Nahrungsmittel, beſonders wenn dieſe ſehr häufig gegeben werden, und die nöthige Leibesbewegung dabey fehlt. Bey ſaugenden Kälbern entſteht das Grimmen, wenn ſie ihren Magen mit allzu vieler Milch überladen, die ſich alsdenn in einen Klumpen verſammlet, davon ein bösartiges Grimmen erfolget. Die Kur wird folgendermaßen unternommen:

Man muß in der Kur dieſer Krankheit ſehr behutſam verfahren, weil man niemals verſichert ſeyn kann, ob das Grimmen nicht mit einer Entzündung des Magens oder der Gedärme begleitet ſeyn kann; welches, wenn das Uebel bereits einige Tage gedauert hat, beſtändig zu erfolgen pfleget. In ſolchem Falle aber ſind alle Arzneyen, welche den mindeſten Reiz verurſachen, ſtets tödtlich; weil ſie die entzündeten Theile gar bald in einen gräulichen Brand verwandeln würden. Das beſte und zuverläßigſte Mittel iſt hier allemal ein Klyſtier, und man kann im Anfange die gelindeſten hierzu wählen, dergleichen folgendes iſt:

No. 1.

Man nehme:

Eibiſchwurzel 6 Loth,

gequetſchten Leinſamen ½ Loth.

Laſſe beydes ohngefähr eine halbe Stunde in 2 Maas Brunnenwaſſer kochen, und ſeihe es durch ein leinen Tuch. Hiervon nimmt man ein Pfund, läßt ein halbes Loth geſchabte Seife darinnen zergehen, thut hierzu noch 4 Loth Leinöl, und gebraucht es laulicht oder milchwarm auf einmal als ein Klyſtier.

Man kann dieſes Klyſtier alle zwey Stunden, bis die Oefnung des Leibes erfolget, wiederholen; denn ſo bald

dieſes letztere geſchiehet, ſo hat auch die Krankheit ein Ende. —

Die Wirkung dieſer Klyſtiere kann man damit vermehren, wenn man zu gleicher Zeit alle zwey Stunden ein halbes Pfund warmes Leinſamenöl eingießet, und den warmen Dunſt von erweichenden Kräutern, die in Waſſer gekocht ſind, an den Bauch gehen läßt. Wenn aber vorangezeigte gelinde Klyſtiere zu wenig wirkſam ſeyn ſollten, ſo kann man an deren Statt folgendes anwenden, und dabey eben ſo wie vorhero geſagt worden, verfahren.

No. 2.

Man nehme:

ſchwarzen Rauchtaback 2 Loth,

koche dieſen einige Minuten lang mit anderthalb Maas Waſſer, dann ſeihe man es durch Leinewand, laſſe in dem durchgeſeiheten Waſſer 1 Loth Seife zergehen, und thue ferner einen Löffel Salz hinzu, welches man alsdenn auf einmal als ein Klyſtier gebraucht.

Es äußert ſich aber zuweilen der ſeltene Fall, daß auf den Gebrauch der vorher beſagten Hülfsmittel, der Leib gleichwohl hartnäckig verſtopft bleibt, daher die Krankheit einen gleichen Fortgang behält, und ſich dabey die Gefahr einer erfolgenden Entzündung der Theile immer vermehrt; in dieſem Falle iſt nichts zuträglicher, als wenn man den Rauch von Taback vermittelſt einer langen Röhre in den Hintern des Viehes bläſet, oder aber eine vorherangezündete thönerne Tabackspfeife, die ohngefähr eine Viertelelle lang ſeyn kann, in den Hinterſten ſteckt und auf dieſe Art den Rauch davon beybringt. Es verſtehet ſich ſchon von ſelbſt, daß man das Rohr von der Pfeife in den Hintern ſtecken müſſe. Die Wirkſamkeit dieſes Tabacksrauches hat ſchon mehrmalen bey den hartnäckigſten Verſtopfungen, die treflichſten Dienſte geleiſtet.

Nahrungsmittel darf man hier nicht in Vorſchlag bringen, weil das Vieh dergleichen zu ſich zu nehmen ſich allemal weigert. Wenn es aber dergleichen bey einiger Beſſerung wieder zu genießen Luſt hat, ſo müſſen ſolche im Anfange ſehr leicht ſeyn, und zugleich nur ſehr ſparſam gegeben werden. Zum Getränke giebt man Waſſer, worinnen einige Hände voll Rockenkleyen oder einige Schnitten Hausbackenbrod gekocht worden, welches man wohl überſchlagen trinken läßt. Alle Erkältung iſt bey dieſer Krankheit mit Vorſicht zu vermeiden.

Ganz anders verfährt man bey dem Grimmen der Kälber. Hier iſt eine topfenartige Sammlung von der Milch die Urſache, die man dahero gelinde ausführen muß. Hierzu taugt folgendes Mittel, welches man im Fall der Noth alle zwey Stunden wiederholet.

Man nehme:

weiße Magneſia 1 Loth,
Rhabarbar 1 Quent,
Aniſſamen 1 Quent,

machet es zu feinem Pulver und giebt es auf einmal mit friſchem Waſſer ein.

Selten wird es mehr als einmal zu geben nöthig ſeyn. Den Tag da man beſagtes Mittel giebt, ſoll man das Kalb gar nicht oder doch ſehr wenig ſaugen laſſen. Eben ſo nöthig iſt es, daß man ihm ein paar Tage hernach die Milch ſehr ſparſam zulaſſe.

Darrhaus, iſt ein kleines von andern Gebäuden abgeſondertes Haus, worinnen entweder eine Flachs- oder Obſtdarre angebracht worden, wovon unter dieſen Artikeln das Nöthige angezeigt zu finden.

Darrhorden, ſiehe unter Malzdarre.

Decklehnen, ſiehe unter Ackergeſchirre.

Dengeln, heißt die Senſen und Sicheln, wenn ſie nicht mehr ſchneiden wollen, auf dem Dengelſtocke mit

dem Dengelhammer wieder dünne machen oder ſchärfen, damit ſie mit dem Wetzſteine wiederum ſchneidend gemacht werden können.

Dill gemeiner, (Anethum graveolens) iſt gewürzhaft und blähungtreibend, und Blumen und Kraut wird in Küchen, ſo wie auch zu Einmachung der Gurken gebraucht. —

Dinkel, Spelz (Triticum Spelta), iſt ein Weizengeſchlecht mit und ohne Granen, und von andern Veränderungen, eine vorzüglich reichliche, nahrhafte, eine faſt allenthalben gedeihende Winter- und Sommerfrucht, und wird beſonders zu Grütze und Speiſemehl gebraucht. Was ſeinen Anbau betrift, ſo hat man dabey folgendes zu bemerken: dieſe Frucht nimmt mit allerley Erdreich vorlieb, ja ſie gedeihet auch ſogar in ſchlechten Feldern, wobey jedoch die Ernten nicht ſo reichlich ausfallen, als wenn man ein gutes Land hierzu anwendet.

Der Winterdinkel verträgt auch mehrere Winternäſſe als der gewöhnliche Weizen; die Ausſaat geſchiehet zu eben der Zeit, wenn man andere Winterfrüchte als Weizen oder Korn auszuſäen pflegt. Das einzige unangenehme bey dieſer Frucht iſt, daß der Same von ſeinen Spelzen in Mühlen befreyet werden muß; allein dagegen hat man auch wiederum den Vortheil, daß er nicht ſo leichte ausfällt als der gewöhnliche Weizen. Der Sommerdinkel wird im Frühjahre wie andere Sommerfrüchte ſo zeitig als möglich ausgeſäet.

Döbel auch Doſtrich genannt, iſt ein Unkraut, welches im Getreide wächſt, vorzüglich aber unter Hafer und Gerſte, es hat einen dünnen Halm mit einer langen zweyzeiligen Aehre, darinnen der Samen, ſo in kleinen länglicht runden und oben mit einer langen Spitze verſehenen Körnlein, welche wechſelsweiſe gegen einander über ſitzen, beſtehet. Wenn unter der Gerſte viel dergleichen Samen befindlich iſt, ſo rauſcht das davon gebrauete Bier

gar bald und macht den Kopf wüſte und dumm, verurſacht auch Kopfſchmerzen und iſt dahero ſchädlich.

Doppelbier, dieſes wird auf eben die Art wie ander oder einfaches Bier gemacht, nur mit dem Unterſchiede, daß hierzu mehr Malz und Hopfen genommen wird, und dahero auch ſtärker wird und den Namen Doppelbier erhält.

Dornſchlag. Der Dornſchlag iſt ein Düngmittel und iſt ein aus Gips, zu Zeiten auch aus etwas Kalk und Koch- oder Glauberſalz beſtehender, an den Dornwänden der Gradierhäuſer aus den Salzſohlen abgeſetzter Tophſtein. Man findet ihn, da die Beſtandtheile der Salzquellen ſehr von einander verſchieden ſind, nicht bey allen Salinen; denn bey einigen ſind die Salzquellen an luftgeſäuerten Kalk und bey mehrern an Gips ſo arm, daß letzterer auch in 20 - 24 löthiger Sohle aufgelöſt bleiben kann, und erſt durch das Sieden ſeines Auflöſungswaſſers beraubt in den Salzpfannen niederfällt; erſterer aber kaum in 20 - 30 Jahren eine merkliche Incruſtation hervorzubringen vermögend iſt. Da wo er, wie z. B. in der Schweiz, im Sächſiſchen und Schwäbiſchen in den Sohlen in Menge vorhanden iſt, ſo daß man alle ſechs, acht Jahre die Dornenwände abzuwerfen genöthiget iſt, da ſind zu deſſen Zubereitung beſondere Einrichtungen getroffen worden. Man überlegt nämlich da, wo man aus dem Gradierhauſe Dornen nehmen will, die Gradierkäſten mit Diehlen, wirft hierauf die Dornen über das Gradierhaus hinaus und füllt die liegengebliebenen Steine in Stippiche. Oder man bringt die Dornbünde unter die Kochpfanne, verbrennt ſie daſelbſt; zieht alsdann, wenn der Sud beendiget iſt, die calcinirten, mürbe gemachten Steine nebſt der Aſche heraus; löſcht ſie mit Salzſohle ab und zerſtört ſie, ſo bald die dadurch feſt gewordene Maſſe trokken worden, mit hölzernen Stempfeln. Was den auf dieſe Weiſe zum Verkauf beſtimmten Dornſchlag anbetrift;

ſo wird dieſer von dem Landmann entweder im Mergeltrog zermalmet, gepocht oder auf ſonſtige Art klein gemacht, und auf Wieſen und Aecker gleich dem Gips im Frühjahr (beſſer im Spätjahr auf Winterfrüchte) ausgeſtreuet. Seine Wirkung zeiget ſich nicht ſelten früher, wegen den zwar in ſehr geringer Menge ihm anklebenden Kochſalz, Glauberſalz und beygemiſchten Kalk, als die des Gipſes, und man trägt daher, bewogen mehr durch Vortheile als durch Gründe, kein Bedenken ihn um den mehr als doppelten Preiß des Gipſes zu erkaufen: 10 - 15 Meilen weit mit ſchweren Koſten zu verführen, und ihm den Namen eines der erſten Dungmittel beyzulegen. Die Gewächſe und Plätze auf welche der Dornſchlag mit Nutzen geſtreuet wird, ſind: Weizen, Gerſte, Dinkel, Roggen, Hafer, Erbſen, Wicken, Linſen ꝛc., Wieſen und Kleefelder. Allen dieſen und noch mehrern dient er als Nahrungsmittel.

Dornſchlehen. Die Blüten werden im April eingeſammlet und gelinde getrocknet, als eine Frühlingskur einige Tage hintereinander Kindern zum Abführen gegeben. Man läßt 1 - 2 Hände voll in Waſſer abkochen, und mit Zucker verſüßt wie Thee Schalenweiſe trinken; oder man macht mit Molken, Wein oder Bier einen Aufguß; oder man bindet ſie in ein Bündelchen und läßt ſie mit Zwetſchen abſieden, und nachhero die Brühe nüchtern trinken; kränklichen kann eine ſolche Arzney, deren Wirkung man mäßigen kann, wie man will, zu ſtatten kommen. Die Frucht iſt dunkelblau oder ſchwärzlich, nicht ſehr angenehm, ſondern herb und wird in ſpätem Herbſt reif. An einigen Orten macht man einen Saft und Wein durch Aufguß von ihr. Die Wurzel, welche im Winter gegraben wird, insbeſondere ihre Rinde, giebt, wenn man ſo viel Brantwein auf ſie gießet, daß er 4 Finger breit über ihr ſtehet, ein herrliches Urin treibendes Mittel ab. Die

Gabe deſſelben iſt für Erwachſene Morgens und Abends jedesmal 1 Löffel voll.

Dotter, Leindotter (Myagrum sativum), als Unkraut im Lein: allein da der Same ein nutzbares Oel giebt, ſo ſäet man denſelben zu dieſem Gebrauch auf beſondere Felder aus, welches im Frühlinge im April oder May geſchiehet. Dieſe Frucht nimmt auch mit etwas geringerm Erdreiche vorlieb, hat aber ſo wie der Rübſen das Unangenehme, daß die reifen Schoten leichte aufſpringen und der Same alſo verloren geht, und man muß dahero bey der Ernte einige Vorſicht anwenden, um dieſem Verluſt ſo viel möglich vorzubeugen.

Dreſzen oder **Treſpen**, iſt ein dem Landmann bekanntes und oft ſehr nachtheiliges Gewächſe, welches vorzüglich unter dem Roggen befindlich iſt, und ſich bey naſſen Jahren oder in naſſen Feldern außerordentlich vermehrt. Der Märgel iſt das rechte Gegengift, der ſo höchſt ſchädlichen Treſpen, und das gewiſſeſte Mittel gegen dieſes Unkraut, welches ſonſt durch nichts erſtickt und ausgehet. Man muß alſo Märgel und beſonders Kalkmärgel auf dergleichen Felder fahren.

Dreſchen, heißt die Körner von den eingeernteten Feldfrüchten aus den Aehren oder Hülſen ſchlagen, und da dieſe Verrichtung dem geringſten Landmann zur Gnüge bekannt iſt, ſo bedarf es hier keiner weitern Erklärung. Eben ſo weiß man auch mehr als zu gut, was man unter

Dreſcherhaus, Dreſcherlohn und **Dreſchflegel** verſtehet.

Dreymähdig, werden diejenigen Wieſen benennet, welche in ſehr guten Umſtänden ſind, oder welche durch Düngung oder Wäſſerung zu einem ſo ſtarken Graswuchſe gebracht werden, daß ſie in einem Sommer dreymal gehauen oder gemähet werden können.

Druckwerk, iſt eine Maſchiene welche theils bey Waſſerkünſten, theils bey Feuerſpritzen, theils in Brunnen angebracht zu werden pflegt, um dadurch mehreres Waſſer als bey den gewöhnlichen Ventilen in den Brunnen, in die Höhe zu bringen.

Druſen bey Pferden, auch **Kropf und Strengel** genannt. Es iſt eine bekannte Sache, daß wenn ein Pferd zu huſten anfängt, traurig wird und ſich zwiſchen den Ganaſchen oder Kinnbacken eine Geſchwulſt formiret, ſo iſt es ein ſicheres Zeichen, daß es die Druſen oder den ſogenannten Strengel bekommt.

Alle Pferde bekommen die Druſen, ſo bald ſie von der Weide auf ein anderes Futter geſtellt, oder von Pferdehändlern gekauft und in die Ställe zu dem ordentlichen Hafer und Heu geſtellet werden. Die Urſache iſt ſehr begreiflich, indem die Pferde, deren Nahrungsſaft kurz vorhero von einer andern Gattung geweſen, und darauf durch ein anderes Futter auch einen andern Nahrungsſaft erlangen, welcher ſich im Geblüte mit dem vorigen nicht accordirt, ſo thut die Natur ſich Gewalt an, das dem Geblüte untaugliche von dem tauglichen abzuſondern und das Geblüte zu reinigen, dahero das ſchädliche durch ein oder andere Wege auszuführen; woraus die Druſen oder der Strengel entſtehet.

Wann ſich eine Geſchwulſt am Halſe zwiſchen den Backenbeinen zeiget, und anfänglich groß und hart iſt, wobey ſich mehrere Zeichen äußern, daß die Druſen erfolgen ſollen, ſo muß die Geſchwulſt zur Zeitigung gebracht werden, damit ſie aufbreche und die Materie ihren Ausgang habe.

Die Druſen oder der Strengel giebt nicht bey allen Pferden einerley Zeichen, und macht auch nicht bey allen einerley Effect. Bey einigen erzeiget er ſich, wie oben gemeldet, durch die Geſchwulſt am Halſe; bey andern zertheilet ſich die Materie auf mehrere Theile des Leibes, und

verurſachet Geſchwülſte, einige Pferde werden krank zum Sterben, andere aber werfen die Druſen ohne Beſchwerniß und ſind dabey friſch und geſund.

Man erkennet die Druſen oder Strengel an nachfolgenden Zeichen:

Das Pferd wird traurig, bekommt trübe und ſchläfrige Augen, wird matt in Gliedern, huſtet, beſonders nachdem es kalt getrunken hat; leget ſich nicht gerne; hat beſchwerliche Reſpiration, zeiget zuweilen Schmerzen im Leibe, bekommt endlich hie und da Geſchwulſte am Leibe oder geſchwollne Beine.

Die Kur wird folgendermaßen unternommen:

Bey dieſer Krankheit ſoll man keine Aderlaſſen, noch purgieren, auch nichts grünes füttern, dieweil ein oder das andere dieſer Stücke das Pferd noch kränker machen, oder gar um das Leben bringen würde. Die hier folgende Lattwerge kann allen Pferden ohne Unterſchied für die Druſen gegeben werden, und man kann verſichert ſeyn, daß ſie dieſelben ohne alle Gefahr ablegen werden.

Zur Erweichung der Beule oder der Geſchwulſt zwiſchen den Ganaſchen, nimmt man etwas von der ſogenannten Altheaſalbe, vermiſcht dieſe mit Honig, und beſtreicht damit die Beule, ſo wird ſie weich werden und aufbrechen. Hätte man dieſes nicht gleich bey der Hand, ſo mache man nachſtehenden Kräuterbrey:

Man nehme:

Pappelblätter 3 Hände voll,
weiße Lilienwurzel ½ Pfund,
geſtoßenen Leinſamen 8 Loth, und

kochet es in einer gehörigen Quantität Waſſer, bis das Ganze ein Brey iſt, alsdenn thut man etwas Speck hinzu, um es geſchmeidig zu machen.

Dieſen Kräuterbrey kann man nicht nur bey der Kehlſucht oder Druſen gebrauchen, ſondern auch bey einer andern Geſchwulſt, die ſich zur Vereiterung neigt, an-

wenden. Man ſtreicht hiervon dicke auf Leinwand und legt es täglich zweymal warm auf. Wo die Geſchwulſt an einem drüſigten Theile iſt und zu langſam reifet, mag man ein oder zwey große Zwiebeln darzu thun.

Die Lattwerge wird folgendermaßen bereitet: man nimmt:

von der beſten Galgantwurzel 1 Loth,
Enzianwurzel 1 Loth,
lange und runde Oſterlucey oder Holzwurzel 1 Lt.,
Cardobenedictenkraut 2 Loth,
Gartenyſop oder Wermuth 2 Loth,
Huflattig 2 Loth,
Wollkraut 2 Loth,
griechiſchen Heuſamen 1 Loth,
Cardobenediktenſamen 1 Loth,
weißen Kümmelſamen 1 Loth,
Fenchelſamen 1 Loth,
Wacholderbeere 1 Loth,
Zimmtrinde 1 Quent,
Muſkatennuß 1 Quent,
Schwefelblume 1 Loth,
des diaphoretiſchen Antimonii 1 Quent,
geraſpeltes Santalin Citrinholz 3 Loth.

Alle dieſe Species läßt man zu ganz feinem Pulver zerſtoßen und durch ein Haarſieb laufen, alsdenn vermiſcht man alles mit 2 Pfund gutem Honig. Und ſchüttet noch hinzu

ſüßes Mandelöl 2 Loth,
Johannisblumenöl 1 Loth 1 Quent,

und läßt es zuſammen einige Minuten kochen, ſtellt ſodann die ganze Compoſition in einer ſteinernen Büchſe in ein warmes Zimmer zur Digeſtion; darinnen bleibt es ohngefähr 14 Tage ſtehen um zu digeriren, alsdann verwahrt man es zum Gebrauch.

Dieſe Medicin muß man im Voraus oder Vorrath bereiten, weil ſie ſich lange Zeit verwahren läßt und immer beſſer wird. Sie wird auf folgende Art gebraucht:

Man nimmt davon mit einem hölzernen Spatel, ſo viel als ein und eine halbe Unze ſchwer am Gewichte iſt, alsdann ziehet man dem Pferde die Zunge aus dem Maule und ſtreicht dieſe Lattwerge zu hinterſt auf die Wurzel der Zunge, hält dem Pferde den Kopf ſo lange in die Höhe, bis es die Medicin eingeſchluckt hat.

Dieſe Lattwerge ſoll dem Pferde alle Morgen, Mittags und Abends gegeben und einige Tage hinter einander fortgefahren werden, bis das Pferd wieder friſch iſt.

Man kann dem kranken Pferde auch, wenn es beängſtigt wäre, und ſonſt den Miſt nicht ordentlich machte, dann und wann ein Klyſtier (wie dieſe bereitet und beygebracht werden ſ. unter dem Artikel Klyſtiere) und übrigens Mehl mit etwas Honig im Waſſer zu trinken geben, ſonſt aber, wenn es auch ſehr krank zu ſeyn ſchiene und Fieber dabey wäre, nicht viel künſteln und allerhand gebrauchen: die beſchriebene Lattwerge iſt hinreichend die ſtärkſten Druſen in kurzer Zeit völlig zu heilen.

Es geſchiehet öfters, daß Leute (und beſonders Schmiede) Medicamente haben, die für alle Krankheiten ein Univerſalmittel ſeyn ſollen; desgleichen pflegen die Schmiede Tränke zu machen, welche ſie dem Pferde zur Naſe eingießen und ſagen: der Trank müſſe die Druſen mit Gewalt los und auswerfend machen. Man hat Exempel genug, daß ſolche Medicamente und die Eingabe durch die Naſe die Pferde in kurzer Zeit ums Leben gebracht haben, indem vors erſte die Tränke gemeiniglich von Oel, Eſſig, Pfeffer, Meerrettig, Nießwurz und dergleichen, oder von andern ſtarken Ingredienzien gemacht ſind, deren Wirkung dem Schmiede ſelbſt unbekannt, und demnach, bevor die Materie im Pferde genugſam zum Auswurf präparirt iſt, ſo ſtark operieren und das Geblüt er-

hitzen, daß es alſobald inflammiret oder der Brand verurſacht wird.

Vors zweyte aber: was iſt das nicht vor ein unbeſcheidenes Verfahren, dem armen Thiere eine Arzney durch die Naſe einzugeben? Weiß denn ein Schmied nicht, daß die Straße durch die Naſe nicht in den Magen, ſondern in die Lunge gehe und die Medicin dahin bringe? Was wird es da anders geben als die Fäulung und den Tod? Der Schmied hat ein ſolches Verfahren von ſeinem Vater und Großvater geſehen, welche auch nichts gewußt haben, und alſo gehet die Unwiſſenheit von einem Geſchlechte zum andern, und das Publikum muß unſchuldig leiden.

Endlich kann eine unrecht zuſammengeſetzte und beſonders zur Unzeit gegebene, auch durch ungehörige Wege beygebrachte Medicin, die Drüſen verſchlagen, die Materie in das Geblüte oder in ein oder das andere edle Theil treiben, allwo es große Ungelegenheit und Fäulung anrichten kann. Es heißt alsdenn, es wären verſchlagene oder falſche Drüſen; das Pferd fängt an zur Naſe auszuwerfen, bekommt harte Knöpfe, welche ſich zwiſchen den Kinnbacken feſt an die Knochen ſetzen; der Schmied giebt gute Hofnung es zu kuriren. Das Pferd ſteckt andere auch mit dieſer Krankheit an; und wenn der Zuſtand alſo über ſechs Wochen lang fortdauert, ſo iſt es der Rotz.

Indeſſen ſoll man bey ſolchen Pferden nur die vorherbeſchriebene Lattwerge ordentlich gebrauchen, weder aderlaſſen noch purgieren und nichts grünes füttern; dieſe Arzney allein wird alle Druſen oder Strengel, auch ſogar den veralteten ſo gelinde kuriren, daß das Pferd niemals darauf kranken wird, wie es auf andere Medicinen gemeiniglich zu geſchehen pflegt.

Düngen, heißt die Ländereyen oder Felder und Wieſen, welche durch das Fruchttragen von den Nahrungstheilen der Pflanzen beraubt oder entkräftet worden, wiederum in den Stand ſetzen und ihnen ſolche Dinge mit-

theilen, wovon alle Pflanzen und Früchte ihre Nahrung erhalten, und das Wachsthum derſelben befördert werden könne. —

Dünger, hierunter verſtehet man alle diejenigen Materien welche Beſtand- und Nahrungstheile der Pflanzen oder Gewächſe enthalten und dahero geſchickt ſind die den Feldern durch das Fruchttragen entzogenen Kräfte oder Nahrung der Gewächſe wieder zu geben. Der gewöhnlichſte Dünger iſt: Rind- Pferd- Schaf- Schweine- und Federviehmiſt und die Auswürfe von Menſchen oder der Menſchenkoth, ſo wie auch der Urin von Menſchen und Vieh. Ueber dieſes hat man aber auch noch andere Materien welche zu Düngung der Felder, Wieſen, Gärten ꝛc. angewendet werden können, z. B. Kalk, Gips, Aſche, Märgel, Düngeſalz und dergleichen mehr, welche alle unter ihren beſondern Artikeln angeführt zu finden ſind. Hier wird jetzt bloß die Rede von Düngung der Felder, Wieſen, Gärten ꝛc. mit den gewöhnlichſten Düngmitteln und der Zeit, wenn dieſe Düngung unternommen werden müſſe, ſeyn, wenn man zuerſt bemerkt haben wird, wie Dünger beſchaffen ſeyn müſſe, wenn er gut heißen und die gehörigen Dienſte leiſten ſoll.

Aller Dünger muß, wenn er vollkommen gut wirken oder düngen ſoll, ehe derſelbe zum Düngen der Felder, Wieſen und Gärten angewendet wird, in Gährung gegangen ſeyn oder einen hohen Grad von Fäulniß erlangt haben, doch ſo, daß derſelbe nicht ganz verweſe oder verbrenne. Um dieſen Endzweck zu erreichen, ſo muß man wiſſen, wie man dieſes am geſchwindeſten und wohlfeilſten erreichen könne. In den Ställen darf man den Miſt nicht ſo lange liegen laſſen, weil er dem Viehe und Menſchen ſonſt zur Laſt gereichen würde, und dennoch würde derſelbe auf dieſe Art den rechten Grad der Fäulniß nicht erlangen. Liegt der Dünger in den Höfen in Vertiefungen, ſo fault er eben ſo wenig, ſondern er verrottet und wird durch die

viele Näſſe ausgelaugt und ſeiner düngenden Kräfte faſt gänzlich beraubt. Bringt man den Miſt auf Anhöhen, ſo faulet er auch nicht, ſondern verbrennt und Luft und Sonne nehmen die düngenden Theile größtentheils hinweg. Da man nun auf vorgedachte Weiſe den geſuchten Endzweck nicht erreicht, ſo iſt es nöthig ein anderes Mittel zu ergreifen, wodurch man dem Dünger aus den Ställen ſowohl als anderm den gehörigen Grad der Fäulniß verſchaffen könne.

Zum Miſtplatze muß man ohnweit den Ställen einen der Größe des Viehſtandes angemeſſenen Platz, welcher zugleich mit den Wagen gut umfahren werden kann, erwählen und denſelben ſo anzulegen ſuchen, daß er an der einen Seite nur ein wenig abſchüßig ſey, dieſen Ort mit etwas Thon ausſchlagen, an der abſchüßigen Seite aber eine ebenfalls mit Thon ausgeſchlagene verhältnißmäßige verdeckte Grube anlegen, und in dieſe die von dem Dünger abfließende Jauche leiten, damit man dieſe Jauche theils zum öftern Begießen des Düngerhaufens bey trockener Witterung anwenden, theils die übrigbleibende zur Düngung der Felder und Wieſen gebrauchen könne. Der Miſthaufen muß wie ein Heuſchober ordentlich und feſt aufeinander gepackt werden, und damit man den Dünger für alle Felder gleich gut anwenden könne, ſo thut man wohl, den Rind- Pferd- und Schweinemiſt zuſammen auf einen Haufen zu bringen und dieſe verſchiedenen Sorten wohl mit einander zu vermengen. Durch dieſe Anlage des Düngerhaufens erlangt man einen vollkommen guten Dünger, welcher weit mehr Wirkung im Acker thut, als wenn man die Miſthaufen nach der gewöhnlichen Art anlegt und behandelt; denn

1) werden hierbey alle die Mängel vermieden, welche bey den tiefen und hohen Miſtplätzen oben bemerkt worden ſind;

2) kann man dem Dúngerhaufen ſolchergeſtalt ſtets die nöthige Feuchtigkeit geben, damit er für dem Verbrennen verwahrt werde und gehörig faulen könne, ſo wie er dadurch zugleich auch für dem Auslaugen, welches von überflüßiger Feuchtigkeit entſtehet, in Sicherheit geſetzt wird. Bey großer Trockne und Hitze bedient man ſich der in der Grube geſammelten Jauche, um den Dúngerhaufen damit ſo viel nöthig begießen zu können.

3) erlangt man auf dieſe Weiſe auch einen wohl vermiſchten Dúnger, welcher auf alle Erdarten mit Nutzen gebraucht werden kann.

Den Schweinemiſt beſchuldigt man mit Unrecht, daß er viel Unkraut in den Feldern hervorbringe. Zu einer Pflanze wird Samen aber kein Schweinemiſt erfordert. Der Grund liegt aber darinnen, daß man den Schweinen gewöhnlich alle ſchlechte Körner und Unkrautgeſäme mit an ihr Futter giebt, welche alsdenn unverdaut wieder abgehen und ſodann mit dem Miſte auf die Felder gebracht werden. Wenn man aber die Vorſicht anwendet alle Abgänge und ſchlechte Geſäme vorher zu kochen ehe ſie den Schweinen gegeben werden, ſo wird auch der von dieſen Thieren erhaltene Dúnger kein Unkraut in den Feldern erzeugen können.

Dúngung, hierunter verſtehet man die Art und Weiſe, wenn und wie die Ländereyen gedüngt werden. Die Dúngung der Felder, Wieſen, Gärten ꝛc. kann nicht zu einer Zeit geſchehen, ſondern ſie wird zu verſchiedenen Zeiten im Jahre veranſtaltet.

Die beſte Jahreszeit zur Dúngung der Felder, Wieſen und Gärten iſt der Erfahrung gemäß der Herbſt, weil ſich alsdenn der Dúnger mit der Erde beſſer vermiſchet oder die düngenden Theile eher mittheilen kann, und überdieſes entſtehet hieraus auch noch der Vortheil, daß der Miſt den Sommerfrüchten nicht ſo leichte ſchädlich werden kann, welches zuweilen geſchiehet wenn der friſche

Miſt in den Acker gebracht wird, und alsdenn lange anhaltende trockene Witterung einfällt. Allein ſo gut wie auch die gedachte Herbſtdüngung iſt, ſo iſt es doch nicht wohl möglich dieſelbe bloß im Herbſte zu veranſtalten, weil eines Theils die Zeit hierzu bey den andern Herbſtverrichtungen nicht hinreichend iſt, andern Theils, weil die Menge des das ganze Jahr hindurch geſammelten Miſtes zur Laſt werden würde, wenn man ihn ſo lange liegen laſſen und auf einmal abfahren wollte, und endlich ſo würde derſelbe auch gar zu ſehr im Hofe verweſen, mithin wird es nothwendig, daß man den vorräthigen Dünger ſobald als derſelbe zur Gnüge gefault iſt, öfterer und zu gewiſſen Zeiten im Jahre aus dem Hofe zu ſchaffen ſuche.

Diejenigen Felder, welche mit Winterfrüchten, z. B. mit Winterrübſen, Weizen, Korn ꝛc. beſtellt werden ſollen, auf dieſe wird der Dünger, auf die ſogenannten Braachfelder, ohngefähr im Junio, wenn die Sommerſaat völlig beendiget iſt, ausgefahren, derſelbe ſo bald als möglich gebreitet und fein gleich vertheilet, auch ohne Zeitverluſt untergepflügt, damit derſelbe nicht austrockne oder die beſten düngenden Theile durch Sonne und Luft ausgezogen werden können. Es pflegt aber auch zu geſchehen, daß manche Landwirthe im Junio nicht Dünger genug haben, um die ſämtlichen Braachfelder zu der Zeit alle damit befahren oder düngen zu können, worauf ſie ſodann den Miſt erſt zu Ende Auguſt auf den bereits zugerichteten Acker ausführen, unterpflügen und nachhero die Winterſaat an Weizen oder Korn darauf einſäen: allein dieſe Methode iſt nicht ſo gut als die erſte, denn erſtlich wird der Dünger nicht ſo gut mit dem Erdreiche vermiſcht, zweytens fahren ſie mehrentheils friſchen Dünger aus dem Hofe oder Ställen dahin, und da dieſer Miſt noch nicht in eine faulende Gährung gegangen iſt, ſo leiſtet er bey weiten die Dienſte nicht als ein gut gefaulter, mithin iſt dieſes kaum halbe Düngung. Eben ſo hat man auch an man-

chen Orten die Gewohnheit, kurzen Miſt oben auf die ausgeſäete Winterſaat auszuſtreuen, und dieſen Dünger alſo oben auf der Saat liegen zu laſſen. Auch dieſe Art ſeine Felder oder Saaten zu düngen iſt nicht gut, weil die beſten düngenden Theile von der Sonne und Luft aus- und dem Felde alſo entzogen werden, und ſoll dahero auch nicht als nur in der äußerſten Noth unternommen werden; die erſte Art, den Dünger auf die Braachfelder zur Winterſaat auszuführen und bald unterzupflügen, behält allezeit den Vorzug.

Im Herbſt wenn endlich die übrigen Feldarbeiten vorbey ſind, ſo wird alsdenn abermals noch ehe die Fröſte eintreten, auf diejenigen Felder, wohin auf das kommende Jahr z. B. Sommerweizen, Hirſe, Hanf, Lein, Kraut und dergleichen mehr hinkommen ſoll, Dünger ausgefahren und noch vor Winters Eintritt untergepflügt, damit ſich derſelbe den Feldern beſſer mittheilen könne. Wer dieſe Düngung alſo im Herbſte unternehmen kann, der wird davon guten Nutzen verſpüren; aber auch dieſes will ſich nicht in allen Wirthſchaften gleich gut verrichten laſſen, weil es an den mehreſten Orten zu der Zeit an Dünger gebricht, und man erſt den Wintermiſt hierzu ſammeln muß, folglich wird die Düngung derjenigen Felder, welche mit obgedachten Früchten beſtellt werden ſollen, bis zum Frühjahre verſchoben, worauf ſodann das Ausfahren und Unterpflügen des Miſtes doch ſo zeitig als möglich geſchehen ſoll, damit ſich derſelbe dem Erdboden deſto beſſer mittheilen möge.

Es iſt aber auch zu beſtimmen wie ſtark oder wie viel Fuder Miſt eigentlich auf einen Acker gebracht werden müſſen, wenn das Land ordentlich gedüngt heißen ſoll. Ehe ſich dieſes beſtimmen läßt, ſo hat man noch auf verſchiedene Dinge Rückſicht zu nehmen, welche in folgenden beſtehen: ein von Natur gutes und warmes Land hat nicht ſo viel Dünger nöthig als ein mageres, ſtarkes und

kaltes. Ferner: wenn der Miſt gehörig gefault und daher kurz und gut iſt, ſo hat man nicht ſo viel Fuder nöthig, als wenn derſelbe friſch oder lang und ſtrohreich oder mager iſt, und nunmehro kommt es auch noch auf gutes oder ſchlechtes Zugvieh ſelbſt an, denn ein paar gute ſtarke Pferde oder Ochſen ziehen natürlicher Weiſe weit mehr als wenn man altes, elendes, ausgemergeltes oder verhungertes Zugvieh darzu gebrauchen muß. Angenommen alſo: daß der Dünger nach der Regel gut gefault, kurz und fett, und das Zugvieh in guten Umſtänden iſt, ſo kann man nach Abzug der Schwere des Wagens auf ein paar gute Pferde ohngefähr vierzehn bis ſechzehn Centner guten Miſt rechnen, welchen ſie bey nur mäßig guten Wegen überall hin zu ſchaffen vermögend ſind. Wenn man nun auf einem Acker, auf welchen man einen Dresdner oder zwey Berliner Scheffel Korn hinſäet, und wenn das Land nicht äußerſt mager oder ſonſt ſehr ausgemergelt iſt, acht dergleichen zweyſpännige Fuder rechnet, ſo kann dieſes ſchon für eine ordentliche Düngung angenommen werden, welche weder zu ſtark noch auch zu ſchwach ſeyn wird; wären die Felder aber ſehr dürftig oder es wäre kein gut gefaulter Stallmiſt, oder das Zugvieh iſt ſchlecht, ſo würde man auf dieſe Fälle nach Befinden der Umſtände ſchon von ſelbſt einſehen, daß man noch einige Fuder mehr auf einen Acker bringen müſſe.

Daß man auch mit Kalk, Aſche, Märgel und dergleichen mehr düngen könne iſt bereits bemerkt worden, und wie man bey dergleichen Düngungen verfahren müſſe, dieſes findet man bey jeder Art dieſer Düngmittel unter ihren Artikeln angezeigt. Wie oft ein Acker gedüngt werden müſſe? dieſes geſchiehet gewöhnlich alle drey Jahre einmal, wenn die Felder in guten tragbaren Stande erhalten werden ſollen.

Die Wieſendüngung anlangend, ſo geſchiehet dieſe (wenn ſie keinen Ueberſchwemmungen ausgeſetzt ſind oder

das Wegſpülen des Düngers von der Winternäſſe zu befürchten iſt) wenn ſie mit Miſt geſchehen ſoll, am beſten im Herbſte oder allenfalls auch in den Monaten Januar und Februar, wenn es die Witterung erlaubt und man wegen dem Schnee darauf kommen kann. Daß die Wieſen übrigens auch mit noch mehrern Mitteln, als Aſche, Kalk, Gips ꝛc. gedüngt werden können und wie dieſes zu veranſtalten, davon findet man unter dieſen Düngmitteln das Nöthige angezeigt.

Küchengärten müſſen alle Jahre mit gutem Miſt gehörig gedüngt werden, weil dieſes Land alle Jahre beſtellt wird, und öfters ſolche Gewächſe tragen muß, welche viele Nahrung verlangen und das Land daher ſehr ausſaugen, und was die Zeit der Düngung derſelben anbelangt, ſo iſt auch hier die Herbſtdüngung der des Frühjahrs vorzuziehen, wenn der Düngermangel oder ſonſtige nothwendige Geſchäfte hierinnen nicht eine andere Einrichtung nothwendig machen. Das Land zu Wurzelwerk iſt jedoch davon auszunehmen.

Obſt- und Baumgärten werden auch mit mancherley Düngmitteln die entgangenen Nahrungstheile wieder erſetzt, und es können hierzu alle diejenigen Dinge angewendet werden, welche man zur Düngung der Felder ſowohl als der Wieſen zu gebrauchen pflegt. Bey Obſtbäumen wird das Land ringsum etwas aufgegraben und der Dünger alsdenn darunter gebracht, doch ſo, damit derſelbe weder den Stamm noch die Wurzeln berühre.

Die Weinberge werden ebenfalls mit mehrern Nutzen im Herbſte gedüngt, doch pflegt man dieſe Arbeit auch ſo zeitig als möglich im Frühjahre zu unternehmen, doch muß das Düngen nicht zu ſpäte, wenn die Reben ſchon zu treiben anfangen, geſchehen, weil ſonſt die daran befindlichen Augen ſehr leichte abgeſtoßen werden. Der Rindviehdünger verdient den Vorzug vor andern Düngerarten beym Weinſtock, und noch weit mehr Nutzen wird

man beym Weinbau verſpüren, wenn man den gut gefaulten Rindviehmiſt, mit etwas von ſelbſt zerfallenem Kalk vermiſcht; man erhält dadurch mehr und ſchönere Trauben und einen beſſer ſchmeckenden Wein. Die Düngung des Weinſtocks wird folgendermaßen unternommen:

Wenn die im vergangenen Jahre geſenkte Grube, bis aufs Geröhne oben weit und unten enge, mit der breiten Hacke rein ausgeſchüppet und ſodann der Stock von ſeinen Tage- und Thauwurzeln mit einem Meſſer ſauber weggenommen, von den Grubenenden losgezogen worden, ſo muß ein wenig Erde auf das Geröhne geſchüttet, dieſe oben darauf herum gezogen und damit das Geröhne alſo zugedecket werden, damit der Miſt keinen Schaden thun könne; der Dünger wird alsdenn darauf bis oben an die Grube geſchüttet, und dieſer Dünger ſodann einige Zoll mit Erde bedeckt, dabey aber die Gruben nicht gar zu voll oder eben gemacht, damit das Regenwaſſer nicht über dieſelben hinwegſchießen, ſondern ſich in dieſelben hinein ziehen könne. Die ſpäte Düngung im Frühjahre, wenn ſie erſt nach dem Schnitte erfolgt, iſt bey trockener Frühlingswitterung dem Weinſtocke oftmals ſchädlich, und muß dahero ſo zeitig als möglich vorgenommen werden, und es iſt dahero die Herbſtdüngung allezeit vorzuziehen. Ferner: ſo muß man einen Weinberg auch alle drey Jahre einmal durch zu düngen ſuchen, wenn man anders gute Früchte verlangt; denn auch hier iſt der Dünger, ſo wie bey allen Pflanzen, eins der nothwendigſten Stücke mit.

Düngregiſter, iſt ein Verzeichniß, worinnen alle Jahre die gedüngten Felder eingetragen werden, wie und wenn dieſelben gedüngt worden, welches bey ordentlich eingerichteten Wirthſchaften billig gehalten werden ſoll, damit man ſogleich überſehen könne, zu welcher Zeit und zu was für Früchten die Ländereyen ſowohl als auch die Wieſen, Gärten ꝛc. gedüngt worden ſind, um hiernach

in den folgenden Jahren eine gute Eintheilung machen zu können. —

Dürrwurz, große Dürrwurz, groß Flöhkraut (Conyza ſquarroſa). Ihr Rauch ſoll Flöhe, Wanzen und Mücken tödten. Die Blätter reinigen und heilen die Wunden, lindern die Kopfſchmerzen, und ſollen auf das Korn oder andre Getreide gelegt, daſſelbe vor den Kornwürmern verwahren.

Chineſiſche Dürrwurz (Conyza chinenſis) iſt von angenehmen Geruch, und wird ihrer ſchönen Blumen wegen in Java Perlenknopf, in Amboina Liebeskraut genannt, weil die Frauenzimmer, um den Männern gefällig zu werden, das Geſichte damit waſchen.

Durchlauf, oder Durchfall bey Pferden. Die Pferde pflegen auch den Durchfall zu bekommen, welcher von der Dyſſenterie nur ſo weit unterſchieden iſt, daß eine zähe ſchleimige Materie und kein Blut abgehet, auch nicht allemal eine Colick dabey vorhanden, oder wenigſtens nicht ſtark iſt; wenn aber der Durchfall gleich anfänglich verhalten, oder wohl gar vernachläſſiget wird, ſo kann eine gefährliche Dyſſenterie daraus entſtehen.

Die nähern Urſachen des Durchfalls ſind die nämlichen, welche der Dyſſenterie zugeſchrieben werden, die entferntern Urſachen aber giebt man einer allzuſtarken Maſtigkeit des Pferdes, einer außerordentlichen Bewegung in großer Hitze, der allzuvielen Ruhe und dem üblen Gebrauch ſchuld, den die Knechte haben, das Pferd, wenn es noch warm und voller Schweis iſt, in das kalte Waſſer zu führen; davon die Tranſpiration oder Ausdünſtung auf einmal gehemmt wird, und die Säfte nicht circuliren können, ſondern ſtocken und eine ſcharfe Eigenſchaft erlangen, einige aber ergießen ſich in die Inteſtina oder Eingeweide und wirken dieſe ſchlimme Folgen. Die Kur wird folgendermaßen unternommen:

Man muß dem Pferde den Durchfall zwey oder drey Tage im Anfange nicht ſtopfen oder vertreiben, ſondern alle Morgen 2 Loth zu feinem Pulver gemachte Rhabarber in warmen Wein einſchütten und zergehen laſſen, alsdann noch ein halb Maas Waſſer dazu thun und auf einmal eingeben, wenn es ſich alsdenn nicht ſtillen will, kann man nachſtehendes Klyſtir öfters gebrauchen:

No. 1.

Man nehme:
Antimonienſchlacken 6 Loth,
Hundszungen 1 Hand voll,
Tabacksblätter $\frac{1}{2}$ Hand voll.

Koche dieſe Species, nachdem ſie etwas klar gemacht worden, in ein Maas Kuttelbrühe oder Fleiſchwaſſer eine Viertelſtunde lang; ſeihe es alsdann durch, und thue 10 Loth Oel dazu, und gebrauche dieſe Portion auf zweymal.

Will man das Klyſtir noch kräftiger machen, ſo thue man vor Applicirung deſſelben 20 Tropfen Balsami opiati spagyrice correcti, darunter.

Indeſſen müſſen die Klyſtire öfters, und wenigſtens zwey bis dreymal des Tages, gebraucht werden.

Neben dieſen Klyſtiren gebraucht man noch folgende Mixtur täglich zweymal.

No. 2.

Man nehme:
Geraſpelt Hirſchhorn 8 Loth,
Reingewaſchene Schwarzwurzel 4 Loth,
Maſtix 2 Loth,
Weisbrod 16 Loth recht im Mörſel zerſtoßen.

Alles dieſes läßt man in zwey Maas Waſſer bis auf den halben Theil einkochen, alsdenn wird es durch ein Tuch geſeihet, und noch 2 Loth Quittenſyrup darunter gemiſcht,

und dem kranken Pferde alle 4 Stunden ein halbes Maas davon auf einmal zum Maule eingegeben.

Durchfall bey Kühen. Die Kennzeichen ſind: Wenn das Vieh ſehr oft miſtet, der Stuhl aber zugleich flüſſig, auch wohl zu Zeiten mit Schleim und andern Unreinigkeiten vermiſcht iſt, die Fütterung unverdauet abgehet, ſo wird es der Durchfall genennet. Das Vieh wird dabey mager, zehret ab, und die Kühe verlieren zugleich ihre Milch.

Die Urſachen des Durchfalls ſind mancherley, denn er entſteht bald als eine Krankheit für ſich, von zu vielem Trinken, gefrornem und mit Reif bedecktem Graſe, verdorbenem Heu, Mäuſekoth und Erkältung. Bisweilen aber äußert ſich der Durchfall auch bey andern Krankheiten. Im letztern Fall iſt das Uebel zuweilen kritiſch, und es wird die von der vorhergegangenen Krankheit geſammelte ſchädliche Materie ausgeworfen, und dadurch das vorige Uebel gehoben. Dieſe Art des Durchfalls läßt ſich am Ende hitziger und Entzündungskrankheiten vermuthen. Es iſt aber der Durchfall auch kolliquativiſch, und erfolget bey heftigen Abzehrungen des Leibes; daher hat dieſe letztere Art ſtets eine Verderbniß der Eingeweide, als der Lunge, der Leber, der Milz oder der Nieren zum Grunde. Die Stühle oder der Miſt hat in dieſer letztern Art verſchiedene Farben, ſind ſehr flüſſig, ſtinkend, auch bisweilen mit Schleim, Blut oder Eiter vermiſcht. Die Kur wird folgendermaßen unternommen.

Der kritiſche Durchfall darf im Anfange durchaus nicht geſtillet werden, denn ein ſolches Verfahren würde ohnfehlbar den Tod nach ſich ziehen; maßen jene von der Natur überwundene und zum Auswurf gebrachte Krankheitsmaterie dadurch zurückgehalten und ſomit alles Verderben erfolgen würde. Der kolliquativiſche oder Todtendurchfall iſt gänzlich unheilbar; weil die in dieſem Falle aufs höchſte verdorbene Eingeweide keine Hülfe geſtatten.

Der für ſich entſtandene, oder von vielem Trinken, Erkältung und verdorbener Fütterung veranlaßte Durchfall, darf ebenfalls nicht ſogleich durch anhaltende Mittel geſtopft werden, ſondern es iſt vor allen Dingen unumgänglich nöthig, daß man die ſchädlichen Säfte mit gelinden Laxirmitteln, die man zwey bis drey Tage lang gebraucht, abzuführen trachte. Nachſtehendes Pulver taugt hierzu am beſten:

No. 1.

Man nehme:
Rhapontikawurzel 2 Loth,
Präparirten Weinſtein 2 Loth,

beides wird zu einem Pulver wohl unter einander vermiſcht.

Während des Gebrauchs dieſes Laxiermittels, kann heißes Waſſer mit etwas Gerſtenmehl recht gut vermengt, zum Trinken gegeben werden. Wenn ſich der Durchfall hierauf nicht von ſelbſt ſtillet, und das Vieh entkräftet würde, ſo kann man endlich zu anhaltenden Mitteln ſchreiten; wozu der rothe Bolus und zu Pulver geſtoßenes Eichenlaub, oder getrocknete Heidel- oder ſogenannte Schwarzbeere am beſten taugen; und davon man des Tages dreymal einen Eßlöffel voll in Waſſer nebſt einem gebäheten Schnitten Brod eingiebt. Zugleich ſoll zum beſtändigen Getränke kaltes Waſſer, worin vorher glühender Stahl abgelöſcht, und etwas geröſtetes Gerſtenmehl darunter gemiſcht worden, getrunken werden. Sollte ſich allenfalls das Uebel hierauf nicht ſtillen, welches doch ſelten und nur alsdann geſchehen wird, wenn der Durchfall ſehr lange gedauert hat, und äußerſt heftig iſt, ſo gebrauche man nachſtehende Schluckkugeln bis die Beſſerung erfolget.

No. 2.

Man nehme:
Boluserde 4 Loth,
Kirſchgummi 1 Loth,
Theriak 4 Loth,

Dieſe werden mit Zugießung etwas Waſſer zu Kugeln gemacht, und dem kranken Vieh alle Morgen nüchtern, alsdenn Nachmittags und Abends eine davon in den Schlund gegeben. Wenn letztere Art zu geben nicht leicht von ſtatten geht; ſo läßt man nur eine Kugel in Waſſer zerſchmelzen und gießt die Auflöſung ein.

In Anſehung der Fütterung des Viehes bey dieſer Krankheit hat man darauf zu ſehen, daß daſſelbe kein grünes Futter, beſonders Klee und Rübenkraut, auch kein verdorbenes und ſchimmliches Heu, oder warmes Geſöfe erhalte, und dabey alle äußerliche Erkältung vermeide. Dagegen ſoll das kranke Vieh mit gutem und nicht allzufettem Heu, Kleyen von Rocken und Weizen und kalten Geſödern, die mit Eiſenſchlacken angebrühet worden, ernähret werden.

Durchlauf oder Durchfall bey Kälbern. Wenn ein Kalb ſehr oft und dünne miſtet, ſo nennt man dieſes Uebel einen Durchfall.

Die Urſachen beſtehen mehrentheils in einer überhäuften Nahrung, die man gewöhnlicher Weiſe einem ſaugenden Kalbe nach Belieben nehmen läßt; wenn der Leib nicht gegen die Kälte verwahret wird, und wenn man ihnen, ehe ſie Zähne haben, harte Nahrung giebt. Denn hierdurch entſtehen Unreinigkeiten und eine Schärfe die der Magen nicht ertragen kann; daher ein Reiz dieſer Theile und ein Durchfall erfolget, wodurch die Natur das Unreine und Unverdauliche auszuſtoßen trachtet. Dieſe Schärfe iſt aber meiſtens ſo heftig, daß ſie gar bald den Magen und die Gedärme angreift, und durch ihren beſtän-

digen Reiz eine Entzündung und den Brand dieſer Theile hervorbringt. Was aber die Beſchaffenheit dieſer Schärfe betrift, ſo iſt ſie allezeit von ſaurer Art; weil die Kälber keine andere als eine ſolche Nahrung zu ſich nehmen, die in eine Säure übergehen kann. Die Kur wird folgendergeſtalt unternommen:

Nach der gewöhnlichen Art pflegt man einen ſolchen Durchfall ſogleich durch heftig ſtopfende und zuſammenziehende Mittel heilen zu wollen. Dieſes Verfahren iſt höchſt ſchädlich, weil man hierdurch die bösartige Materie, von der ſich die Natur durch einen von ſelbſt erregten Durchfall zu entledigen ſuchet, aufs neue in den Leib einſperret, und mithin das vorige Uebel verdoppelt. Es mag demnach die den Durchfall erregende Materie von einem dopfenhaften Weſen der Milch, oder von groben Nahrungsmitteln, oder auch durch eine Erkältung auf die Eingeweide geworfen worden ſeyn; ſo iſt vor allen Dingen dahin zu ſehen, daß man der Natur in ſolcher heilſamen Wirkung zu Hülfe komme, und dieſe Unverdaulichkeiten zuvörderſt durch ein gelindes und zugleich Magenſtärkendes Mittel ausführe.

Dieſe Wirkung leiſtet am vorzüglichſten die Rhapontikawurzel; daher giebt man zwey Tage hindurch Morgens und Abends, jedesmal ein Loth von dem Pulver dieſer Wurzel.

Wenn nun auf beſagte Art die Unreinigkeit gehörig abgeführet worden, ſich aber der Durchfall dem ohnerachtet nicht gänzlich legen wollte; ſo kann man alsdenn zu ſolchen Mitteln ſchreiten, welche etwas zuſammenziehen und gelinde ſtopfend ſind. Man erhält dieſe Wirkung durch gedörrte und zu Pulver oder grobem Mehl gemachte Holzbirn; davon man täglich dreymal einen guten Eßlöffel voll eingiebt.

Eine gleiche und noch vorzüglichere Kraft leiſten auch die getrockneten und zu Mehl geſtoßenen Heidelbeere, oder an

manchen Orten auch Schwarzbeere genannt; eben ſo auch die gebratenen und zu Pulver geſtoßenen Eicheln, welche beide letztere man in gleicher Menge wie die Holzbirn, und bis der Durchfall gehoben iſt, täglich dreymal eingiebt.

Hat man dieſe Mittel nicht bey der Hand; ſo ſchabt man Kreide und giebt davon täglich dreymal einen Löffel voll in lauer Milch ein. Wenn aber dieſe nicht zureichend wäre, ſo kann im Tage eben ſo oft und viele Boluserde gegeben werden.

Wenn allenfalls die im Anfang des Durchfalls zum Ausführen angerühmte Rhapontikawurzel nicht zu haben wäre; ſo kann man an deren Statt mit beſtem Erfolge auch nachſtehendes Mittel gebrauchen:

Man nehme:
Venetianiſche Seife ½ Loth;
Ein Eydotter,

und reibe beides ſo lange mit einander in einem Mörſel, bis ſich die Seife mit dem Eydotter genau vermiſcht, alsdann thut man hinzu, zu Pulver geſtoßene Rhabarber ein Quent, und 16 Loth Brunnenwaſſer, rührt es abermals alles bis zur genauen Vereinigung zuſammen, und gebe davon einen Theil des Morgens nüchtern, den andern Theil zu Mittage und den dritten Abends. Dieſes Mittel hat eine vorzügliche Kraft die dopfenartige Materie der Milch, davon der Durchfall entſtanden, aufzulöſen und auszuführen. Sollte ſich aber der Durchfall hierauf nicht von ſelbſt ſtillen, ſo muß ſolcher nachher ebenfalls mit getrockneten und zu Pulver gemachten Feldbirn, Heidelbeermehl, oder gedörrten Eicheln geſtillet werden.

Wenn ein mit dem Durchfall behaftetes Kalb noch an ſeiner Mutter ſaugt, ſo muß man ihm die Milch in dieſer Zeit, und auch einige Tage nachher, wenn dieſes Uebel bereits gehoben worden, nur ſehr ſparſam genießen laſſen. Wenn es aber bereits abgewöhnet worden, ſo vermeide man ſowohl den Ueberfluß als auch den Genuß einer gro-

ben Nahrung, oder auch ſolcher, welche zwar leicht, dabey aber ſehr erſchlaffend iſt. Zu dieſer letzten Gattung gehören vorzüglich alle warme Getränke und Geſöder, die man in einer warmen Geſtalt giebt. Dergleichen Geſöder ſind zwar allemal leicht verdauliche Nahrungsmittel, nur müſſen ſie in dieſem Fall nicht warm, ſondern auf folgende Art zugerichtet kalt gegeben werden:

Man nimmt gutes, jedoch nicht gar zu fettes Heu, ſchneidet es auf der Heckerlingsbank klein, befeuchtet es mit ſiedendheiſſem Waſſer, in welchem vorher etlichemal glühende Eiſenſchlacken abgelöſcht worden, und beſtreuet es, nachdem alles wieder wohl erkaltet, mit etwas Kleyen oder groben Hafermehl, und giebt es ſo zum Genuß. Zum Getränke taugt kaltes Waſſer, worinnen vorher etlichemal glühendes Eiſen abgelöſcht, und eine Schnitte gebähetes Brod gelegt worden. Alle äußerliche Erkältung iſt dabey mit Sorgfalt zu vermeiden, und man muß auf die Reinlichkeit und Säuberung dergleichen Kälber mit aller Sorgfalt bedacht ſeyn.

E.

Ebenholz (Ebenus cretica) **Cretiſches Ebenholz**, ein ſechs Schuh hohes Bäumchen, von ſchönem ſchwarzen harten Holze ſo zu den feinſten Arbeiten gebraucht wird, und einen guten Geruch von ſich giebt, wenn etwas davon geſchabt und auf Kohlen geworfen wird; und eben durch dieſen Wohlgeruch kann man das wahre Ebenholz von dem nachgemachten oder gefärbten Holze erkennen und unterſcheiden. In England und Holland wird dieſer Baum in Fruchthäuſern gezogen.

Eber, Hauer, oder auch Stammſchwein, oder Hakſch genannt, iſt dasjenige Schwein, welches zum Belegen der Mutterſchweine gebraucht wird. Die Farbe eines ſolchen Zuchtſchweines iſt gleichgültig, wenn daſſelbe

ſonſt nur einen langen gutgeſtreckten Körper hat und langmäulig iſt. Ein Eber ſoll vor dem zweyten Jahre nicht zum Belegen oder Befruchten zugelaſſen werden, und länger als drey bis vier Jahre hierzu nicht zu gebrauchen. Nach Verlauf dieſer Zeit wird derſelbe geſchnitten und auf die Maſt geſtellt. Zehn bis zwölf Sauen kann ein Eber ohne ſich zu ſchaden befruchten. Will man einen Eber zur Zucht von den jungen Schweinen auswählen, ſo muß dieſes von den erſten oder Frühlingswürfen geſchehen.

Ebereſchenbaum, Vogelbeerbaum. (Sorbus aucuparia). Der Saft der Beeren als ein Mus eingeſotten, wird als ein ſchweistreibendes Mittel gebraucht, und eben ſo ſoll auch die Rinde Heilkräfte beſitzen. Die Beeren werden ferner zum Vogelfangen, zur Maſtung für Schaafe und Hühner; das Laub zum Gerben, und das Holz zu verſchiedenen Tiſchler- und Drechslerarbeiten gebraucht. Der Anbau dieſes Baumes verdient ſehr empfohlen zu werden, weil derſelbe nicht nur in allerley Boden fortkommt (in einem etwas feuchten wächſt er ſehr geſchwinde), ziemlich geſchwinde wächſt, und zugleich als Stamm- und Schlagholz zur Feuerung genutzt werden kann. — Sein Anbau iſt leicht. Man nimmt den Samen von Bäumen, worauf die Beeren vollkommen reif geworden, legt ſie einige Tage ins Waſſer, zerdrückt ſie ſodann, reinigt die Kerne von dem Fleiſche und legt ſie gleich darauf in kleine flache Rinnen und bedeckt ſie mit wenig Erde. Um zugleich Stamm- und Schlagholz zu ziehen, ſo läßt man, nachdem die jungen Bäumchen etwas erwachſen, alle fünf bis ſechs Ellen einen ſchönen geraden Baum in die Höhe gehen, und die übrigen werden ohngefähr alle zehn Jahre einmal abgeholzt.

Ege, ſ. unter Ackergeſchirre.

Egen, durch das Egen wird theils das Erdreich klar gemacht, theils wird dadurch der Same unter die Erde gebracht. Man bringt den Samen zwar auch ver-

mittelſt des Unterpflügens unter die Erde; allein das Einegen iſt das gewöhnlichſte Mittel, verdient auch, wenn die Oberfläche des Erdbodens nicht ausgetrocknet iſt, in guten Feldern den Vorzug. In leichten und Sandfeldern hingegen thut man beſſer, den Samen ſeichte unterzupflügen, weil man den Samen mehr in ein feuchtes Erdreich bringt, und ihn zugleich für der Gewalt des Windes mehr in Sicherheit ſetzt. —

Eiche, die gemeine (Quercus Robur), man zählet hiervon bey uns zwey Hauptabänderungen, als:

1) die Sommereiche, oder weibliche Eiche, wo an langen Stielen wenige Früchte befindlich ſind, und welches die gemeinſte iſt;

2) die ſogenannte Steineiche, mit kurzen Fruchtſtielen und vielen Traubenweiſe daran befindlichen Früchten, welche auch ſpäter reif werden, als die von der erſten, ſo wie die auch die Blätter und Blüthen ſpäter zum Vorſcheine kommen. Das Holz von dieſer Sorte iſt nicht ſo gut als das von der Sommereiche, indem daſſelbe brüchiger iſt, und daher auch zum Schiffsbau und zu Tiſchlerarbeiten weniger brauchbar iſt. —

Der Eichbaum dient vorzüglich zum Schiffbau, zum Waſſerbau, ſo wie zu Schwellen und Säulen und zu mancherley Arbeiten für die Tiſchler, Böttcher, Stellmacher und Drechsler nicht weniger als Brennholz. Die Rinde, Zweige, Blätter, Fruchtkelche, Früchte und Galläpfel dienen zum Gerben, desgleichen ſo wird die Rinde, Fruchtkelche und Galläpfel auch zur ſchwarzen Farbe und Tinte gebraucht. So giebt es auch noch verſchiedene ausländiſche Eichen, welche ihrer Güte wegen bey uns angebaut zu werden verdienten, zumal da ſie auch bey uns fortkommen: hiervon will ich bemerken:

Die Nordamerikaniſche weiße Eiche, (Quercus alba) dieſe giebt das dauerhafteſte Bauholz, ihre ſüßen Eicheln dienen zum Viehfutter ſo wie die feine

zerſtoßene Rinde wider Durchfälle gut iſt, auch die Wolle damit bräunlich gefärbt werden kann.

Die ſchwarze Nordamerikaniſche Eiche (Quercus nigra) hat ein ſehr zähes Holz, welches ſich im Waſſer ſehr lange hält, und mit der Rinde laſſen ſich wollene Zeuge gelb färben.

Die rothe Nordamerikaniſche Eiche (Quercus rubra) kann ihres geſchwinden Wuchſes wegen als Schlagholz gut genutzt werden.

Was den Anbau der Eichen betrift, ſo hat man dabey folgendes zu bemerken. Die Eiche liebt einen etwas lehmigten mit Sand vermiſchten, feuchten, doch nicht naſſen Boden; Sümpfe, Sand und Felſenboden ſind ihr zuwider. Die Frucht oder Eicheln werden im Oktober reif, und können im Herbſt und Frühjahre gelegt werden; das Erdreich hierzu muß tief und gut zugerichtet und von allem Unkraute gereiniget ſeyn, ſodann werden die Eicheln in kleine Löcher eingelegt und mit Erde bedeckt, worauf ſie in ohngefähr 26 bis 28 Wochen aufgehen, und in der Folge ſtets vom Unkraute rein gehalten werden müſſen. Die zur Saat beſtimmten Eicheln müſſen ihre völlige Reife erlangt haben, abgefallen ſeyn, und nur die beſten, nicht ſchadhaften zum Legen ausgeſucht werden. — Wenn die jungen Bäume zum Verſetzen tauglich ſind, ſo können ſie auch verpflanzt werden; dieſes kann im Herbſte und Frühjahre geſchehen, und man ſetzt ſie ſodann in zwey Fuß tiefe und drey Fuß weite Löcher ſorgfältig und ohne Beſchädigung der Wurzeln zwanzig bis vier und zwanzig Fuß von einander ein, und füllt die Löcher mit verkehrt gelegtem Raſen aus. Das Stammholz wird im October, November und December gefällt, das Stangenholz im Februar, März und auch noch zu Anfang des Aprils gehauen. Der Eichbaum hat nach einem Alter von 300 Jahren völlig ausgewachſen, und erreicht ein Alter von 4

bis 6 und 800 Jahre: das Stangenholz erreicht ein Alter von 40 bis 60 Jahren.

Eicheln, auch Eckern genannt, iſt die Frucht des Eichbaums und wird, wie gedacht, im October reif, und werden theils zur Maſtung der wilden, theils der zahmen Schweine angewandt, und für die zahmen Schweine entweder grün, oder auch im Backofen getrocknet und geſchroten gefüttert oder zur Maſtung gebraucht. — Die Eicheln werden auch geröſtet und gebrannt, und als Koffee getrunken, oder ein Extract davon gemacht und in der Medicin gebraucht, welcher zuſammenziehend, ſtärkend und auflöſend ſeyn, und mit Nutzen gebraucht werden ſoll. Auch die Spähne vom Eichenholze ſollen ſehr gute Dienſte leiſten; wenn dieſelben geſotten und davon getrunken wird, ſo dient dieſes vor geſchwollene Füße, Waſſerſucht und Franzoſen, und wird daher auch deutſches Franzoſenholz genannt. — Der Eichenmiſtel wird bey ſchwerer Noth, rother Ruhr und ſchweren Geburten gebraucht.

Eichenſchwamm, welcher auf alten Eichen wächſt, wird zum Feuerſchwamm zubereitet.

Einbau, iſt diejenige Verrichtung, wenn ein Ufer vom Waſſer weggeriſſen worden, wo alsdenn dem weitern Einreiſſen oder Wegſchwemmen des Dammes von dem Waſſer Einhalt gethan und der Strom dadurch abgewieſen wird. Hierzu bedient man ſich der Verpfählungen, Zungen, Strichzäune und Stromkörbe ꝛc. —

Einbrühen, heißt dem Rindviehe und Schweinen im Winter ihr Futter, welches von Spreu, Ueberkehr, Kartoffeln, Schrot oder Kleyen u. d. m. zubereitet wird, mit kochendheißem Waſſer übergießen und zurichten.

Einſchlag (des Weines), werden die ſchmalen von Leinwand geſchnittenen durch zerlaſſenen Schwefel gezogenen und mit allerley kräftigem Gewürze, Blumen und Geſäme beſtreuten Streifgen genannt, von welchen man ein Stückgen anzündet und in die leeren Wein-

fäſſer hängt und darinnen ausbrennen läßt, alsdann den Wein (vorzüglich junge Weine) darauf ziehet. Jedoch darf man nicht zu ſtark mit dergleichen Einſchlag kommen, weil der Wein den Schwefelgeſchmack zu ſehr annimmt, dem Menſchen ſchädlich wird, und der Wein ſodann lange liegen muß, ehe er dieſen Schwefelgeſchmack wiederum verliert. Leere Weingefäße brennt man ebenfalls damit ein, damit ſie nicht ſo leichte anlaufen oder ſchimlich werden; welches Einbrennen man aber alle 4.6 Wochen bey den leeren Weingefäßen wiederholen muß, wenn ſie gut bleiben ſollen. Dergleichen Einſchlag iſt in allen Kaufmannsläden zu erhalten.

Wenn man gute alte Weine auf friſche Gefäße ziehen will, ſo thut man beſſer, man nimmt etwas ganze Muscatenblumen, hängt dieſe an einen Drath, zündet ſie an, und hält ſie in das leere Faß; dieſer Einſchlag iſt nicht nur nicht ſchädlich, ſondern er giebt überdieſes noch dem Weine einen angenehmen Geſchmack.

Eisgrube. Eiskeller, iſt ein Behältniß, worinnen das den Winter über geſammelte Eis den ganzen Sommer hindurch zu Erfriſchung der Getränke in der größten Hitze erhalten werden kann. Eine ſolche Eisgrube muß an einem von der Sonnenwärme entlegenen Orte gegen Mitternacht auf einem ganz trockenen Platze ſechs, acht Ellen weit gegraben, unten aber etwas enger gemacht werden. Die Tiefe richtet man nach Belieben ein, nachdem der Ort trocken oder feuchte iſt, und wo man einen trockenen Grund hat, da ſind ſie je tiefer je beſſer, und deſto kälter. Iſt der Grund ſandig, ſo muß die Eisgrube ausgemauert werden; iſt das Erdreich aber von feſtem oder zähen Lehm, oder ſteinigt, ſo wird die Grube nur mit Brettern ausgefüttert; kann ſie an einem abhängigen Orte angebracht werden, ſo muß ſie unten einen Abzug bekommen.

Ohngefähr ſechs bis acht Schuh hoch von dem unterſten Grunde werden, nachdem man viel oder wenig Eis hinein bringen will, und dahero die Laſt ſchwer oder mittelmäßig iſt, auch ſtarke oder mittelmäßige Balken, ohngefähr ſechs bis acht Zoll breit von einander eingemauert; auf dieſe legt man Stroh und auf das Stroh wird im December und Januar, wenn es recht kalt und trocken Wetter iſt, aus einem ſtehenden Waſſer das Eis ſtückweiſe ordentlich neben einander eingelegt, und wieder mit Stroh bedeckt und alſo, ſo oft eine Lage Eis, auch eine Lage Stroh gebracht, und oben alſo wieder mit Stroh bedeckt, doch alſo, daß die Wand von dem Eiſe unberührt bleibe. Die vom unterſten Boden abgeſonderten Balken dienen dazu, daß, wenn etwa warme Winde kommen und das Eis etwa anfienge zu näſſen, ſo kann die Feuchtigkeit hinab an die Erde tropfen; dahingegen wenn ſie von dem Eiſe nicht abfließen könnte, ſo würde ſie ſolches ſchmelzend machen. Wer mehr Unterricht von Eisgruben oder Eiskellern zu haben wünſcht, den verweiſen wir auf Krünitzens Encyclop. X. B. S. 509. u. f.

Endivien, (Cichorium Endivia). Man hat hiervon folgende Abarten: Winterendivien mit breiten Blättern; große krauſe Winterendivien; kleine krauſe Winterendivien. Ihr Gebrauch als Sallat iſt bekannt.

Von den Sommerendivien macht man verſchiedene Ausſaaten, z. B. im Merz, April, May ꝛc. damit man immer friſchen Sallat zu verſchiedenen Zeiten erhalte. Die erlangten Pflanzen werden, wenn ſie die gehörige Größe haben, einen Fuß weit von einander gepflanzt und wenn ſie alsdenn groß genug geworden, ſo werden ſie mit Baſt zuſammen gebunden, damit ſie inwendig gelb werden. Nach Johanni ſäet man Winterendivien, verpflanzt dieſelben ſo wie die Sommerendivien ohngefähr im Julius auf gutes Land aus, und wenn ſie die gehörige Größe erreicht haben, ſo werden ſie eben ſo wie die erſtern zum Bleichen

zuſammengebunden. Will man dergleichen Sallat zum Winter haben, ſo muß man ehe die Fröſte eintreten, welche ausheben und im Keller verwahren.

Engliſcher Hafer, ſiehe Hafer.

Enten, die zahmen Enten gehören mit zu einer nützlichen Federviehzucht, und bringen einem Landwirth, wo Waſſer, Teiche oder ſonſtige Pfützen ſind, mehr ein als Gänſe und Hühner, und gehören nächſt den Truthühnern zur nützlichſten Claſſe von Federvieh; ſie ſind außerordentlich gefräßig und wenn ſie einmal auf Waſſer kommen können, ſo bedürfen ſie wenig oder gar kein Futter, ſondern ſie ernähren ſich den ganzen Sommer hindurch von allerley ſchlechten und guten Futter, wie ſies finden, denn ſie ſind nichts weniger als eckelhaft, ſondern ſie freſſen vielmehr alles was ander Federvieh nicht frißt oder freſſen mag. Sie legen viele und ſchmackhafte Eyer, mit deren Legung ſie ohngefähr zu Faſtnachten anfangen, nur keine guten Brutmütter ſind die Enten nicht, und man läßt dahero ihre Eyer ſehr häufig durch die Truthühner, Gänſe oder andere gewöhnliche Hühner ausbrüten. Einer Truthenne legt man etliche zwanzig und einer Haushenne ohngefähr eine Mandel Enteneyer zum Ausbrüten unter. Sobald die Jungen etliche Tage aus den Eyern ſind, ſo pflegen ſie ſchon das Waſſer zu ſuchen, da man ſie alsdenn wo dieſes vorhanden iſt, darauf gehen läßt, und giebt ihnen anfänglich im Sommer nur wenige Körner, und wo man Träbern hat, auch von dieſen. Im Winter erhalten ſie theils Träbern, theils andere Fütterung an Rüben, Möhren, Kartoffeln und dergleichen Dinge mehr, wenn es aber gegen das Frühjahr hinkommt, wenn ſie bald legen ſollen, da giebt man ihnen wiederum etwas nahrhaftes und beſſeres Futter, jedoch nicht im Ueberfluß, weil ſie ſonſt wegen ihrer Gefräßigkeit theuer zu ſtehen kommen und ſich um keine andere Fütterung umſehen würden.

Enterich, iſt das Männchen der Enten, iſt gröſſer und ſtärker als die Enten. Im Schwanze hat der Entrich zwey krumm gebogene Federn, und es kann ein Entrich auf acht bis zehn Enten bedienen.

Emmer, ſiehe unter Weizen.

Engelwurz, Bruſtwurz (Angelica.)

Wahre Bruſtwurz oder Engelwurz (Angelica Archangelica), eine gewürzhafte Pflanze; offic. Angelicae ſativae herba, radix, ſemen, iſt ſtark zertheilend, ſchweistreibend. Die Lappländer eſſen die Stengel, die Norweger backen Brod aus der Wurzel. Sie wächſt in Europa in hohen Gebirgen, bey uns in Gärten.

Wilde Bruſtwurz, (Angelica ſilveſtris), offic. Angelicae ſilveſtris radix., hat dieſelben, doch ſchwächere Kräfte. Jung wird ſie vom Vieh geliebt, zum Heu aber iſt ſie untüchtig. Den Blumen gehen die Bienen nach, der zerſtoßene Same ſoll Läuſe tödten. Wächſt in Europa. Iſt perennirend. —

Entengrün, Waſſerlinſe, Entengrütze, (Lemna,) dreyſpitzige Waſſerlinſe (Lemna triſulca), gemeine kleine Waſſerlinſe (Lemna minor), bucklichte Waſſerlinſe (Lemna gibba), große Waſſerlinſe (Lemna polyrrhyza), ſind alle ein gutes Futter für Enten, Gänſe und Schweine. Ehemals wurden ſie äußerlich zu Vertreibung der Krätze und zur Linderung der Schmerzen im Podagra empfohlen. Aus den Wurzeln ſoll ſich Garn ſpinnen laſſen. —

Enzian (Gentiana).

Gelber Enzian (Gentiana lutea), offic. Gentianae rubrae radix, iſt ſchweistreibend, ihrer Bitterkeit wegen magenſtärkend; ein Wurmmittel auch beym Vieh. In Tyrol und der Schweiz bereitet und verkauft man daraus einen Spiritus, Enziangeiſt. Wächſt in Europa auf hohen Gebirgen.

Purpurenzian (Gentiana purpurea). Wächſt in Europa auf hohen Gebirgen.

Blättriger Enzian, Schwalbenwurz (Gentiana aſclepiadea). Wächſt in Europa.

Lungenblümelenzian (Gentiana pneumonanthe). Wächſt in Europa.

Bittrer Enzian (Gentiana Amarella). Wächſt in Europa.

Feldenzian (Gentiana campeſtris). Wächſt in Europa.

Kreuzenzian (Gentiana cruciata). Wächſt in Europa.

Sie kommen alle an Bitterkeit und Kräften der erſten Art ziemlich gleich. Die weiße Enzianwurzel der Apotheken, radix Gentianae albae, iſt von Laſerpitium latifolium; Gent. nigra iſt von Athamantha Oreoſelieum. Von der Gent. Pneumonanthe und Amarella wird das Kraut dem Tauſendgüldenkraut gleich geſchätzt. Gent. campeſtris diente ehemals in Schweden ſtatt Hopfen, in Rußland nehmen es die Weiber in dünnen Bier gekocht für Bauchgrimmen. Gent. cruciata, gehört zu den Wundmitteln.

Die erſte Sorte, Gent. lutea, iſt die gemeinſte Sorte der Materialiſten, deſſen Wurzel ſtark zur Arzney gebraucht wird.

Dieſe Pflanze hat eine große dicke Wurzel von einer gelblicht braunen Farbe und einen ſehr bittern Geſchmack. Die untern Blätter haben eine länglicht eyrunde Geſtalt, ſind am Ende etwas zugeſpitzt, ſteif, gelblichtgrün und haben fünf große Adern auf dem Rücken, und ſind gefaltet. Der Stengel wird drey bis vier Schuh hoch und iſt mit Blättern beſetzt, die paarweiſe an jeglichem Gelenke wachſen, und an ihrer Baſis faſt den Stengel umfaſſen. Dieſelben ſind eben ſo geſtaltet wie die untern, doch nehmen ſie bis an den Gipfel hinauf an der Größe ab. Die

Blumen kommen in Wirbeln an den Gelenken gegen den obern Theil des Stengels zu, zum Vorſchein und ſtehen auf kurzen Stielen, deren Urſprung an den Flügeln der Blätter iſt. Sie haben eine blasgelbe Farbe und ein einziges Blumenblatt, das faſt bis auf den Grund hinab getheilt iſt, und einen länglichten walzenförmigen Eyerſtock, aus dem nachgehends eine länglichte kegelrunde Capſel wird, die oben zweyſpaltig iſt und zwey Fächer hat, die mit kleinen Samen angefüllt ſind.

Dieſe Pflanze braucht einen leichten lettigen Boden und eine ſchattige Lage, woſelbſt ſie weit beſſer fortkommt als auf einem leichten trockenen Boden oder in einer offenen Lage. Man kann ſie aus dem Samen ziehen, den man in Töpfe, bald nachdem ſie reif geworden ſind, ausſäen muß; denn wenn ſolcher bis ins Frühjahr aufgehoben wird, ſo gehet er nicht auf. Dieſe Töpfe muß man in Schatten ſtellen, und vom Unkraut rein halten. Im Frühjahr kommen die Pflanzen zum Vorſchein, und alsdenn muß man ſie bey trockenem Wetter fleißig begießen, und ſie bis im folgenden Herbſt fleißig vom Unkraut reinigen. Man nimmt ſie ſodann ſorgfältig aus den Töpfen und hat acht, daß man die Wurzeln weder abbricht noch beſchädigt. Man bereitet eine ſchattige Rabatte von leimiger Erde, gräbt ſie wohl um und ſetzet die Pflanzen dahin, ſo, daß dieſelben ohngefähr ſechs Zoll weit überall von einander abſtehen. Sie erfordern alsdann keine andere Wartung, als daß man ſie beſtändig vom Unkraut rein halte; und ſollte der Frühling trocken ſeyn, ſo muß man ſie fleißig begießen, damit ihr Wachsthum befördert werde. Hier können die Pflanzen zwey Jahre ſtehen bleiben, alsdenn wird man ſie an diejenigen Orte ſetzen können, wo ſie bleiben ſollen. Das Verſetzen geſchieht im Herbſt, ſobald als die Blätter anfangen zu welken. Da aber die Wurzeln dieſer Pflanzen tief in die Erde gehen, ſo muß man beym Ausheben behutſam ſeyn, damit ſie

nicht beſchädigt werden, weil ſie ſonſt leicht zurückbleiben oder gar verderben. Nach dem Verpflanzen erfordern ſie weiter keine Cultur, als daß man den Boden wo ſie ſtehen, im Frühjahre zeitig umgraben muß, ehe ſie noch anfangen zu treiben, jedoch ſo, daß die Wurzeln nicht beſchädigt werden; den Sommer über werden ſie ferner vom Unkraute reinlich gehalten. Die Wurzeln dieſer Pflanzen dauern verſchiedene Jahre, die Stengel verwelken aber jedesmal im Herbſt. Dieſe Wurzeln blühen nicht zwey Jahre nach einander; blühen ſie aber ſtark, ſo machen ſie ein ſchönes Anſehen; und da ſie einen ſchattigen feuchten Boden lieben, wo wenige andere ſchöne Pflanzen fortkommen, ſo muß man ſie in guten Gärten nicht fehlen laſſen.

Epheu (Hedera).

Gemeiner Epheu, (Hedera Helix. L.) offic. Hederae arboreae, reſina, baccae. Die Blätter ein Wundmittel des gemeinen Mannes, auch das in warmen Ländern ausſchwitzende gewürzhafte Harz, iſt als Wundmittel auflöſend, zertheilend und ſtärkend; noch beſſer zum Räuchern. Die Beeren werden in der Peſt empfohlen, ſollen jede Secretion befördern, ſind eine Lockſpeiſe der Vögel. Das Laub vermehrt den Schafen die Milch. Aus dem ſchwammigten Holz ſchnitzt man Becher, wodurch der Wein filtrirt werden kann. Der Epheu als Schmarotzerpflanze verdirbt die Bäume, die er umrankt, und leiſtet in Gärten zu Bekleidungen, ſeines immergrünen Laubes wegen, die beſten Dienſte. Er gehört zu den Gerbegewächſen. Merkwürdig iſt die dreymalige Verwandlung ſeines Laubes.

Man kann dieſe Pflanze leicht aus ihren laufenden Ranken ziehen, die, ſo lang ſie ſind, Wurzeln haben. Wenn man dieſe Ranken abſchneidet und einſetzet, ſo kommen ſie überall fort. Man kann ſie entweder als Stämme ziehen, oder um Pfähle, und an den Mauern hinauf laufen laſſen.

Man kann ſie auch aus den Samen ziehen, den man bald, nachdem er reif geworden iſt, welches zu Anfang des Aprils geſchiehet, ausſäen muß. Wenn derſelbe feucht und im Schatten erhalten wird, ſo werden ſie noch im Frühling aufgehen; außerdem bleibt er ein ganzes Jahr in der Erde liegen. Daher geben ſich wenige Mühe, die Pflanzen auf dieſe Art zu ziehen, weil es mit den Ablegern geſchwinder gehet.

Die Blätter dieſer Pflanze werden häufig auf die Fontanelle gelegt, um ſie kühl zu erhalten und für Entzündungen zu verwahren. Man braucht ſie auch für die Krätze und die Geſchwüre und grindige Köpfe zu heilen. Herr Boyle empfiehlet in ſeiner Schrift von der Nutzbarkeit der Experimentalphiloſophie eine ſtarke Doſin von den vollkommenen reifen Beeren, als ein Mittel wider die Peſt; Schröder aber ſagt, ſie purgiren unter ſich und über ſich. Das Grüne des Epheu iſt ätzend; ſolches wird aber von einigen angeprieſen, die Flecken aus dem Geſichte zu vertreiben. —

Erbſen (Piſum ſativum), gemeine Erbſen, wovon viele bekannte Abarten ſind, als: Früherbſen, Zuckererbſen, Klunkererbſen, Zwergerbſen, Holländiſche graue Erbſen, Preuſiſche graue Erbſen, Kronerbſen oder Traubenerbſen, gelbe deutſche Felderbſen. Der Gebrauch der Gartenerbſen zur Speiſe, der Felderbſen zur Speiſe und Maſtung iſt bekannt.

Die Holländiſchen und Preuſiſchen grauen Erbſen werden erſtere in Holland, Seeland und Dänemark, und letztere in Preußen ſtark gebauet.

Man erwählet hierzu Felder, die nicht zu naß oder feuchte ſind (gemäßigtes feuchtes Erdreich vertragen ſie), pflüget dieſe tief und oft, und ſäet frühzeitig im Merz und April; denn die ſpäte Saat giebt zwar vieles Stroh aber wenige Körner, und iſt auch mehr dem Mehlthau ausgeſetzt. Wenn das Land nach dem letzten Pflügen wieder

eingeegt worden, ſo werden die Erbſen oben aufgeſäet und ſeichte (ohngefähr drey Zoll tief) untergeackert, die Furchen mit der Ege leichte überzogen (und wenn es kein ſchweres fettes Erdreich iſt) auch ſogleich gewalzt; durch dieſes Verfahren erſpart man den dritten Theil Samen (weil Krähen und Tauben nicht wie bey dem gewöhnlichen Säen und Einegen ſo viel Erbſen wegfreſſen können) und erhält auch ſchönere Erbſen. Bey Einerntung der Erbſen muß man behutſam ſeyn. So bald die mehreſten reif ſind und das Stroh von unten herauf gelb zu werden anfängt, ſo müſſen ſie abgehauen werden, wenn gleich noch grüne Schoten an den Spitzen befindlich ſind, und damit die grünen auch noch dürre werden, ſo läßt man ſie bey guter Witterung ein paar Tage in Schwaden (welche auch gewendet werden) liegen, und bringt ſie ſodann ohne Zeitverluſt nach Hauſe; denn wenn ſie beregnet werden und die Sonne wieder darauf ſcheinet, oder ſonſt ſehr warmes Wetter nach dem Abhauen einfällt, ſo ſpringen die Schoten ſehr leichte auf und die beſten und mehreſten Erbſen gehen verlohren.

Nach der Regel hat man ſeine Erbſen in Braachfeld auf Dünger geſäet, mithin werden die Erbſen als eine Vornutzung aus dieſem Lande gezogen. Iſt das Land geleeret, ſo läßt man daſſelbe entweder zu Weizen oder Korn (je nachdem das Feld mehr oder weniger gut iſt) zurechte machen und zur gehörigen Zeit beſäen.

Platterbſe, Kichern (Lathyrus).

Wohlriechende Platterbſe; (Lathyrus odoratus) ihrer wohlriechenden Blumen wegen in Gärten gezogen. Ihr Vaterland iſt Sicilien und Zeylon.

Lathyrus tuberoſus, Ackernuß, mit einer knotigen Wurzel, die von Schweinen geliebt, auch von Menſchen als delikat geſpeißt wird, und in Noth zu Brod dient. Das daraus deſtillirte Waſſer iſt oft ſtatt Roſenwaſſer verkauft worden. Die Pflanze iſt ihrer Ranken

wegen ſo ſchädlich auf Feldern als nützlich auf Wieſen, weil ſie jedem Vieh ein angenehmes Futter, beſonders für Schafe reinigend iſt. Blumen für Bienen. Sie wächſt in den Niederlanden, Schweiz, Deutſchland, Frankreich, Tartarey. Iſt perennirend.

Wieſenplatterbſe (Lathyrus pratenſis), gelbe Wicken, grün und dürre ein vorzügliches Viehfutter, das mehrern Anbau verdient. Der Samen dient in Theurung zu Brod; die Blumen für Bienen. Iſt perennirend.

Waldplatterbſe (Lathyrus ſilveſtris), iſt gut zu Lauben, die Blumen für Bienen; der Same in Theurung zu Brod. Iſt perennirend.

Breitblättrige Platterbſe (Lathyrus latifolius), Winterwicke, ihrer ſchönen Blumen wegen in Gärten, jung zur Fütterung des Viehes tüchtig. Iſt perennirend.

Erdäpfel, Kartoffeln, Grundbirnen (Solanum tuberoſum), von dieſer Frucht hat man ſowohl Sommer- als Winterkartoffeln. Die Winterkartoffeln ſind die, welche am mehreſten erbaut werden. Sie ſind bekannt genug, daß ſie keiner weitläuftigen Beſchreibung bedürfen. Es giebt theils runde, weiße und rothe, und eben ſo lange weiße und rothe Sorten, wovon die weißen eine weiße Blüthe, und die rothen fahlrothe oder pfirſichfarbne Blüthen tragen.

Die Sommerkartoffeln ſind ebenfalls theils an Geſtalt, theils an Farbe und Blüthen verſchieden. Die Kartoffeln oder Erdäpfel dienen bekanntlich insgeſamt zu einer ſehr guten Nahrung für Menſchen und Vieh, und werden dahero auch faſt aller Orten ziemlich ſtark angebauet. Ferner, kann aus den Erdäpfeln ein ſehr ſchönes feines Mehl bereitet werden, welches zu mancherley Backwerk, Puder und Stärke angewendet werden kann, und eben ſo läßt ſich auch Brantewein daraus brennen.

Das zum Erdäpfelbau beſtimmte Land muß nicht gar zu fett ſeyn, weil ſie ſonſten mehr in das Kraut als die Früchte wachſen und eben ſo dürfen ſie auch nicht in friſchen Miſt geleget werden, weil dieſer theils Würmer erzeuget, theils Mäuſe herbey locket. Ein vorm Jahre gut gedüngter und bereits eine Frucht getragener Acker iſt dieſer Frucht am angenehmſten, nur muß das Land hierzu niemals naß ſeyn, weil ſie alsdenn nicht nur nicht mehlig werden, ſondern auch einen unangenehmen Geſchmack bekommen. Man pflegt ſie theils in gegrabenes, theils in gepflügtes Land zu legen. Die Pflanzung anlangend, ſo kann dieſe Ausgangs April auch noch im Maymonat geſchehen. Die geſchwindeſte Art die Erdäpfel zu legen iſt ohnſtreitig die, daß man ſie in die offenen Furchen ohngefähr anderthalb Fuß weit einlegt, und ſodann dieſe Furche durch eine andere mit dem Pfluge zudecken läßt; und auf ähnliche Weiſe werden ſie auch, ehe die Fröſte eintreten, wiederum mit dem Pfluge oder vielmehr Hakenpfluge aus der Erde gemacht und aufgeleſen, der Acker wird ſolchergeſtalt einigemal gepflügt und geegt, und auf dieſe Weiſe die Früchte geſchwinde und leichte erhalten.

Zum Samen muß man entweder mittelmäßige oder große Erdäpfel erwählen und dieſe alsdenn ein oder mehreremale zerſchneiden, weil man ſolchergeſtalt ſchönere Früchte erhält, als wenn man hierzu ſo wie viele thun, ganz kleine Erdäpfel, welche mehrentheils ihre rechte Reife nicht erlangt haben, anwendet. Wenn die gelegten Erdäpfel aufgegangen und ohngefähr einer Spanne hoch gewachſen ſind, ſo müſſen dieſelben behackt, die Erde gut angehäufelt und vom Unkraute gereiniget werden. Man kann ſie aber auch durch den Pflug mit mehrerer Erde bedecken, alſo das Hacken erſparen und mit dieſer Arbeit geſchwinder von ſtatten kommen.

Erdbeere gemeine, (Fragaria veſca). Mit rothen, ſeltener mit weißer Frucht; offic. Fragariae herba,

fructus. Die Frucht iſt kühlend, harntreibend; Kraut und Wurzel wird als auflöſend, ſtärkend, zuſammenziehend, auch äußerlich empfohlen. Die Beeren ſind eine angenehme Speiſe, in Nordamerika werden ſie zu Wein gebraucht; das Kraut zum Gerben; an den Wurzeln leben Scharlachwürmchen. Es giebt mehrere wilde, auch durch Cultur entſtandene Abarten in Gärten.

Man ißt ſie mit Zucker und Wein, zuweilen auch mit Milchrahm, beſſer ohne allen Zuſatz; denn ſowohl der Wein, der ihre kühlende Wirkung verbeſſern ſoll, hindert ihre Verdauung als auch der Milchrahm, in deſſen Verbindung ſie leicht Kolickſchmerzen und Durchfälle machen. Schwachen Magen ſind ſie ſehr ſparſam zu erlauben. Sonſt bekommen ſie ſelbſt Schwindſüchtigen nicht übel; und da ſie gelinde auf den Urin wirken, kann ihr fleißiger Genuß Steinbeſchwerden vorbauen, und auch Sand und Steine abführen.

Das Kraut muß im April und May geſammlet, von Stielen geſäubert und im Schatten vorſichtig getrocknet werden, ſo giebt es einen guten Thee.

Die Pflanzung und Wartung der großen Gartenerdbeere geſchiehet folgendermaßen: die alten Pflanzen der Erdbeere ſind diejenigen, welche die Frucht bringen; denn die Schößlinge bringen ſelten einige, bis ſie ein Jahr lang gewachſen haben. Es iſt daher Nothwendigkeit die alten Pflanzen von denſelben zu befreyen; denn wenn ſie daran bleiben, ſo rauben ſie den alten fruchtbaren Pflanzen die Nahrung, und wenn man die alten Pflanzen immer von den Schößlingen befreyet, ſo bleiben ſie vier bis fünf Jahre lang ſehr fruchtbar, ohne daß ſie verſetzt werden dürfen. Jedoch iſt es am beſten, um immer friſche Beete zu haben, wenn man ſie, nachdem ſie drey Jahr lang geſtanden, wieder einmal umſetzt.

Erdbirn, unrecht Erdäpfel genannt, iſt eine ähnliche Frucht der Erdäpfel, ſie haben einen ſehr ſüßen

und beynahe eckelhaften Geſchmack, ſind dabey ſehr wäſſerig und werden nicht von allen Menſchen geliebt und gegeſſen, taugen auch nicht viel zur Maſtung des Viehes, und werden dahero auch ſehr wenig und mehrentheils nur in Gärten angebaut. Dieſe Erdbirn treiben einen ſechs bis acht Fuß hohen Stengel mit großen handbreiten Blättern. —

Erde, dieſe iſt wie bekannt aller Orten ſehr verſchieden, theils gut, theils mittelmäßig, theils ganz ſchlecht oder unfruchtbar; allein es iſt auch möglich das magerſte Erdreich in das beſte und fetteſte zu verwandeln; die Erfahrung beweiſt dieſes in allen Küchen- und Krautgärten; aber dieſes geſchiehet durch nichts ſicherer und geſchwinder, als durch die Menge des Dungs; denn dadurch iſt man im Stande ein Feld ſo zu düngen und zu ſchwängern, daß es alle Jahre vermag auch ſolche Pflanzen zu tragen, die vorzüglich viel Nahrung verlangen, wenn ſie gedeihen ſollen.

Man hat aber auch den Abgang des dazu benöthigten Miſtes bemerkt, dahero iſt man auf andere Mittel gefallen, um die Felder in tragbaren Stand zu ſetzen, welches theils durch Vermiſchung und Aufführung anderer Erdarten, theils durch Gips, Kalk, Märgel und dergleichen Dinge mehr, die alle gehörigen Orts angezeigt worden, geſchehen kann.

Erdarten und Dung befördern auf eine materielle Weiſe das Wachsthum der Pflanzen; und es iſt ein auf Erfahrung gegründeter Satz: daß das, woraus die Pflanzen beſtehen, auch ihr Wachsthum befördern könne.

Die Erde, woraus hauptſächlich die feſten Theile, die Faſern der Pflanzen, ja ihre Säfte ſelbſt beſtehen, findet man am leichteſten nach dem Verbrennen derſelben in der zurückgebliebenen Aſche.

Hundert Pfund Pflanzen von verſchiedener Art gaben auf dieſe Art behandelt, acht, zehn, zwölf bis zwan-

zig Pfund ausgeglüheter Aſche, worinnen höchſtens zwey bis drey Pfund Salze, deren Grundſtof gleichfalls Erde iſt, enthalten ſind, das übrige aber iſt größtentheils Erde, und zwar theils Kalk-, theils Thon-, theils Kieſel-, Bitter- oder Schwererde.

Es verhält ſich erſtere Erdart bey Pflanzen die vorzüglich auf kalkartigem Felde gedeihen, zu den übrigen, wie 97 zu 3; nämlich in 100 Pfund Aſche, ſind etwa 97 Pfund Kalkerde und 3 Pfund vermiſchte Erdarten, nebſt etwas Eiſen enthalten.

In Herrn Wieglebs Abhandlung über die alkaliſchen Salze findet man nach ſeinen angeſtellten Verſuchen, die zu erhaltende Menge von ausgeglüheter Aſche in nachſtehenden Pflanzen alſo angegeben:

	geben an Aſche Pfund,	Loth.
100 Pfund Bitterklee (Menyanthes trifol. L.)	10	30
" Ehrenpreis (Veronica officinal. L.)	8	16
" Erdrauch (Fumaria officinal. L.)	16	13
" Huflattig (Tuſſilago Farfara. L.)	22	
" Pfaffenröhrlein (Leontodon Taraxac. L.)	15	20
" Scabioſen (Scabioſa. L.)	15	20
" Wermuth (Artemiſia Abſinth. L.)	8	19
" Wohlverley (Arnica montana. L.)	9	12
" Oſterlucey (Ariſtolochia rotund. L.)	13	21

Dieſe erſt angezeigte Menge von Erde aber, welche durch das Verbrennen erhalten wird, iſt bey weitem nicht das ganze Gewicht der in den Pflanzen befindlichen Erde, ein großer Theil derſelben iſt mit Säuren und Oel ſo genau verbunden, daß er bey dem Verbrennen flüchtig gemacht wird, wo man ihn alsdenn entweder in Rus, oder aber, iſt ſolches in verſchloſſenen Gefäßen geſchehen, in der Vorlage, mit Oel und Säure vermiſcht, antrift.

Die Wahrheit des Geſagten beſtätigen die Worte des Herrn Wieglebs; ſie ſind l. c. pag. 82. folgende: „Von 6 Pfund Buchenholz waren zufolge dieſer Verſuche

7 Drachmen 15 Gran Aſche erhalten worden, wovon nach Auslaugung des Salzes 6 Drachmen 5 Gran Aſchenerde übrigblieben. Wenn man nun annehmen wollte, daß das ganze Aggregat von 6 Pfund Holz nur 6 Drachmen 15 Gran zur körperlichen Grundlage habe, ſo würde man irren. Das beweiſet dieſer Verſuch; denn in dem durch die Deſtillation aus dem Holze ſich ſcheidenden empyrevmatiſchen Oele iſt ein großer Theil Erde noch vorhanden, der mit in Anrechnung gebracht werden muß, wenn man genau rechnen will. (Eben dieſer Theil Erde gehet bey jeder flammenden Entzündung des Holzes unter dem Rauche mit in die Höhe, und in dem ſich davon anlegenden Ruß findet man ſie wieder.) Denn als bey dieſem Verſuche die ganze Aſche von 6 Pfund Holz, 7 Drachmen 15 Gran ſchwer, mit allem von dieſer Menge Holz erhaltenen empyrevmatiſchen Oele und Spiritus vermiſcht, und alles ſubtile, flüchtige durch eine gelinde Deſtillation abgeſchieden worden, und der Reſt darauf in ſtarkem Feuer ausgeglühet wurde; ſo befand ſich, daß das Gewicht der Aſche mit 9 Drachmen 45 Gran Erde vermehrt worden war, deren Urſprung nirgends anders als in dem empyrevmatiſchen Oel und Spiritus zu ſuchen ſeyn kann.

Erdbohrer, iſt ein Inſtrument, womit man allerley Erdboden unterſuchen und finden kann, wie das Erdreich zwey, drey und mehrere Schuh und Ellen tief beſchaffen, ob daſſelbe lehmigt, thonigt, ſteinigt, ſandigt u. ſ. w. iſt. Es iſt für den Landwirth ein ſehr nützliches Inſtrument, weil er damit allerley Entdeckungen machen, und Steinkohlen, Torf u. d. finden kann. Auch da bedient man ſich dieſes Inſtruments, wenn man einen Brunnen ausfindig machen will. In Krünitzens ökonomiſchen Encyclop. findet man verſchiedene Abbildungen davon im VI. B. S. 146.

Erdrauch, Ackerraute, Taubenkropf, (Fumaria officinalis). Dieſes Kraut hat einen ſehr bittern

Geſchmack, und iſt für die Menſchen ſehr nützlich, und wenn daſſelbe beſchnitten wird, ſo läßt es einen Saft fließen, oder weinet wie der Wein wenn dieſer im Frühjahre beſchnitten worden. Es enthält ein Salpeter- ähnliches Salz, löſt zähe verdickte Säfte ſtark auf, ſtärkt die feſten Theile, dient beſonders in Krankheiten, die von Verſtopfung im Unterleibe und Verderbniß der Säfte herrühren. Der Extract, oder beſſer, der ausgepreßte eingedickte Saft ſind gebräuchlich. Jung iſt dieſe Pflanze ein angenehmes und heilſames Schaaffutter. In Gärten hat man noch einige Arten dieſes Geſchlechts.

Erle, Eller (Betula Alnus). Dieſer Baum iſt ziemlich bekannt; er hat ein im Waſſer ſehr dauerhaftes Holz, welches vorzüglich zum Waſſerbau mit angewendet wird, iſt auch ein gutes Brennholz, und liefert gute Kohlen für Hütten und zu Büchſenpulver; es wird ferner zu Drechsler- und Tiſchlerarbeiten genutzt, weil es ſich fein behandeln und beitzen läßt. — Die Erlenrinde ſo wie auch die Samenzäpfgen können zur Färberey und zum Gerben gebraucht werden. — Die Erle wächſt gern im feuchten und naſſen Boden. Ihre Fortpflanzung geſchieht durch den Samen, ſie kann aber auch durch junge Zweige, welche Wurzeln ſchlagen, angezogen werden.

Der Same wächſt in kleinen runden Zäpfgen in kleinen Körnern, und wird im November reif, er wird alsdenn geſammelt und entweder ſogleich, oder auch im Frühjahre, auf feuchtem etwas aufgelockertem Boden oben auf geſäet, worauf derſelbe in einer Zeit von ſechs Wochen aufgehet. Die jungen Erlen laſſen ſich auch ſehr gut verpflanzen, welches im Frühjahre geſchiehet, wenn ſie ohngefähr drey, vier Fuß hoch geworden; ſie werden alsdenn in kleine Löcher unter den Raſen eingeſetzt. Die Erle taugt zu Stamm- und Schlagholz, und die Fällzeit dieſes Holzes iſt das Frühjahr, und das Schlag- oder Stangenholz kann alle acht oder zehn Jahre abgeholzt werden.

Der Stamm ſchlägt bis ins Alter wieder aus. Der Erlenbaum erreicht ein Alter von 200 Jahren. —

Erndte. Die Getreideerndte wird angefangen, ſobald die Fruchtähren gelbreif, folglich noch nicht ganz trocken ſind, dann wird mit dem Schneiden oder Mähen der Anfang gemacht. In einigen Ländern wird alles mit der Senſe gehauen, in andern aber die Winterfrüchte mit der Sichel abgeſchnitten. Das Mähen hat den Vortheil, daß es geſchwinde von ſtatten gehet, welcher Vortheil in der Erndte (beſonders bey unbeſtändiger Witterung) allezeit beträchtlich iſt; man kann auch das Getreide näher bey der Erde wegnehmen, und das etwas im Getreide ſtehende Gras gewinnen. Im gelagerten und überreifen Getreide aber iſt das Schneiden mit der Sichel vorzuziehen, weil dabey nicht ſo viele Körner verloren gehen, als durch die Senſen ausgeſchlagen zu werden pflegen.

Die Winterfrüchte werden, ſobald ſie hinlänglich trocken in Garben gebunden, Erbſen und Wicken nur wenn ſie hinlänglich trocken in Haufen gebracht, und nach Hauſe gefahren. Hafer und Gerſte läßt man gern einige Tage liegen, und wenn es ſeyn kann, einmal beregnen, wovon die Körner ein beſſeres Anſehen bekommen; allein wir rathen vielmehr, die Gerſte nicht der Gefahr auszuſetzen, weil ſie bey abwechſelndem Regen und Sonnenſchein leichte auswächſt, und alsdenn zum Bierbrauen verdorben iſt; beſſer iſt es, dieſelbe ſobald als möglich in die Scheune zu bringen, und lieber gute brauchbare, obſchon nicht ſo ins gelbliche fallende, Körner zu erhalten, als verdorbenes Getreide zu erndten. Der Hafer kann ſchon etwas mehr Regen und Sonnenſchein vertragen; jedoch wenn dieſe abwechſelnde Witterung zu lange anhält, ſo röſtet derſelbe zu ſehr und fällt alsdann haufenweiſe ab. Vom Einbringen des Hanfes und Flachſes wird unter Hanf und Flachs das Nöthige angezeigt werden.

Jetzt wäre nur noch zu erinnern, daß es vortheilhaft ſey, die Garben ſo viel möglich von gleicher Größe, und nicht ſtärker, als ſie ein Menſch bequem heben kann, binden zu laſſen, damit man bey angeſtelltem Probedruſch einen ohngefähren Ueberſchlag machen könne: wie viel Getreide man zu erwarten habe? welches denn auch in Abſicht auf den Zehnden, wo dieſer gebräuchlich, nicht ohne Nutzen iſt. Endlich muß das Einfahren des Getreides möglichſt beſchleuniget werden, damit es trocken in die Scheune komme; jede Art Getreides wird beſonders gelegt oder gebanſet, und wenn es geſchwitzt, nach Gelegenheit der Zeit und Erforderniß der Umſtände, ausgedroſchen, gereiniget und auf die Fruchtböden geſchafft.

Ernteleitern, ſiehe Ackergeſchirre.

Eſche, die gemeine hohe Eſche (Fraxinus excelſior). Ihr weißes hartes Holz dauert gut im Feuchten, und wird theils zu Zimmerholz, zu Drechsler-Tiſchler- und Böttcherarbeiten gebraucht, ſo wie daſſelbe auch zu Brennholz und Kohlen genutzt wird, und das Laub ein gutes Viehfutter für Rindvieh und Schaafe abgiebt, auch die Blüthen den Bienen zur Nahrung dienen; und die Rinde mit Zuſätzen eine braune Farbe abgiebt. Die Eſche läßt ſich zu Ober- und Unterholz ziehen, und an den Ufern der Bäche und Gräben ſehr gut fortpflanzen; auch die Anpflanzung macht wenige Mühe, weil dieſer Baum leicht wächſt, und ſich ſo wie die Weiden ohne Wurzeln fortpflanzen läßt. —

Der Samen, welcher länglicht und geflügelt iſt, wird im November und December reif, und kann ſowohl im Herbſte als Frühjahre auf allerley etwas feuchten in kleine Riefen 1 Zoll tief etwas zugerichteten Boden ausgeſäet werden. Dieſer Samen dauert auch 3 bis 4 Jahre ohne zur Ausſaat untüchtig zu werden. Die Verpflanzung junger Bäume geſchiehet im Frühlinge in hierzu ſchickliche Löcher. Das Stammholz wird im Herbſte in

den Monaten October, November und December gefällt, das Schlagholz hingegen im Frühjahre in den Monaten Februar, März und Anfangs April abgetrieben. Der Stamm ſchlägt bis ins Alter aus, und dergleichen Bäume erreichen ein Alter von 200 Jahren. — Hierüber verdient noch folgende Sorte den Anbau:

Die weiße amerikaniſche Eſche (Fraxinus americana), ſie wächſt ſehr hoch, und ihr hartes dauerhaftes Holz dient zu Maſtbäumen, Wagenarbeit u. a. m.

Eſſig, deſſen häufiger und nützlicher Gebrauch zu mancherley Speiſen und ſonſt iſt bekannt. Er wird theils von Wein, Obſt, Bier oder auch von Weizen oder Gerſtenmalz bereitet. Ordinairer Eſſig von Weizen oder Gerſte wird auf folgende Art gemacht:

Es gehört hierzu Malz, und zwar eigentlich Luftmalz; obgleich Darrmalz auch angehet, ſo iſt Luftmalz noch beſſer, weil dieſes mehr Süßigkeit behält, und alsdenn beſſern Eſſig giebt. (Wie das Malz zubereitet wird, findet man unter dem Artikel Malz.) Man nimmt alſo hierzu Weizen- oder Gerſtenmalz. Wenn dieſes geſchroten worden, ſo nimmt man ein Faß, ſo groß als nöthig iſt, und welches ein jeder nach ſeinem Bedarf groß oder klein erwählen kann, ſetzt dieſes ſo in die Höhe, daß man ein Gefäße zum Abzapfen der Würze unterſtellen kann, und dieſes Faß muß im Boden ein Zapfenloch haben. Um das Zapfenloch legt man einen von Stroh locker gedrehten Ring, über denſelben noch mehr kurz gehacktes Rocken- oder Weizenſtroh, auf dieſes Stroh einige Breter, und auf dieſe ein paar Steine, damit die darein kommende Flüſſigkeit das Stroh und die Breter nicht in die Höhe heben können. Neben dieſes Faß ſetzt man ein Zweites, in dieſes ſchüttet man das geſchrotene Malz, gießt hierauf ſo viel lauwarmes Waſſer, als erfordert wird, um das Malz damit recht gut durchzuarbeiten, und damit alles

recht gut angefeuchtet und aufgelöſet, und ohngefähr wie ein dünner Brey werde. Hier ſoll ein Dresdner Viertel Gerſtenmalz angenommen werden; hierzu braucht man ſo viel Waſſer wie in der Folge angegeben wird, um von dieſem Malze 100 bis 110 Kannen Eſſig zu erhalten.

Wenn alſo ein Viertel Malz nach der obigen Vorſchrift mit laulichtem Waſſer eingemöſcht worden, ſo wird der Möſch zugedeckt, und man macht unterdeſſen in einem Keſſel ohngefähr 40 Maas Waſſer kochend, gießt dieſes auf den Möſch, rührt alles wohl unter einander, und läßt daſſelbe eine Stunde zugedeckt ſtehen, und gießt ſodann alles in das erſte Faß auf das Strohlager, läßt es hier noch ein paar Stunden ruhig und zugedeckt ſtehen, damit ſich alles gut ſetze. Nunmehr läßt man die Würze ab, und gießt ſie in das andere wohl gereinigte Faß zum abkühlen. So wie nun dieſe erſte Würze abgelaufen iſt, ſo wird unterdeſſen wiederum kochendgemachtes Waſſer ohngefähr 40 Maas auf den Möſch, welcher noch auf dem Strohlager ſteht, gegoſſen und wohl umgerührt, doch ohne das Strohlager zu verrücken, worauf daſſelbe abermals eine gute Stunde zugedeckt ſtehen bleibt, ſodann abgezogen und unter die erſte Würze gegoſſen wird, wobey man ſie wohl unter einander rührt. Während der Zeit muß man nochmals ohngefähr 30 Maas Waſſer kochend machen, und dieſes zum dritten und letztenmale auf den Möſch gießen, abermals wohl umrühren, noch eine Stunde zugedeckt ſtehen laſſen, alsdann abziehen, unter die erſte Würze gießen, und gut zuſammen vermiſchen, ſo hätte man ſolchergeſtalt 120 Maas Würze zum Eſſig, denn das erſte Waſſer, womit das Malz lauwarm eingemöſcht wurde, wird nicht mit gerechnet, weil ſich dieſes in das Malz einzieht. — Wenn man aber Weizenmalz hat, und davon Eſſig machen will, ſo wird hierzu noch einmal ſo viel Waſſer als zu der Gerſte genommen, oder doppelt ſo viel Eſſig gemacht. —

Wenn nun die Würze ſo weit erkaltet, daß ſie nur noch lau oder milchwarm iſt, ſo giebt man ihr die Hefen, welche aber gut ſeyn müſſen, oder ſogenannte Oberhefen ſeyn ſollen, und zu einem Viertel Malz oder der davon erhaltenen Würze kann man 1 bis 1½ Kannen gebrauchen. Zu dieſen Hefen gießt man vorher etwas von der Würze, läßt dieſes recht in Gährung kommen, gießt es ſodann unter die ganze Maſſe, rührt alles gut durch einander und läßt es ruhig ſtehen und gähren. Nachdem es nun einige Zeit nur leichte zugedeckt geſtanden (ſo daß doch die äußere Luft mitwirken kann), und gegohren, ſo werden die oben aufgetretenen Hefen mit einem Durchſchlage abgenommen und geſammelt. Wenn es endlich nachlaſſen will zu gähren, ſo ziehet man die Würze ſo klar als möglich ab, und bringt ſie auf das ſchon in Bereitſchaft ſtehende und vorhero eingeſäuerte Gefäße, welches entweder aus einem Weinfaſſe oder auch aus großen ſteinernen Krügen beſtehen kann, und ſetzt dieſelben an einen mäßig warmen Ort, damit der Eſſig nunmehr ſauer werde. Das Faß oder die Krüge dürfen nicht ganz voll gemacht werden, ſondern es muß ohngefähr der vierte Theil leer bleiben. Wenn der Eſſig in Töpfen angeſtellt wird, ſo bindet man dieſelben mit Papier zu, und ob der Eſſig ſauer genug iſt, dieſes erfährt man durch Probiren oder koſten. Der ſauer gewordene Eſſig wird hierauf von den Gefäßen klar abgezogen, und damit ſich derſelbe deſto beſſer halte, abgekocht und aufbewahrt oder verkauft; das zurückgebliebene Dicke oder Trübe bleibt in den Gefäßen ſtatt der Eſſigmutter zurück, wozu ſodann wieder friſch gemachte Würze gegoſſen wird, und wenn es endlich zu viel werden ſollte, ſo wird etwas davon abgegoſſen, man thut dieſes in einen beſondern Topf, damit es ſich ſetze und das Klare noch als Eſſig abgegoſſen und genutzt werden kann.

Zum Anſtellen oder Sauerwerden braucht man eben keine beſondere Eſſigmutter zu machen, ſondern man gießt

in das Faß oder die Krüge einige Zeit vorher etliche Kannen recht ſcharfen Wein- oder auch andern guten Eſſig, damit die Gefäße dadurch ſauer gemacht werden, und wenn dieſes geſchehen, ſo wird die gebrauete Würze hinzu gegoſſen, und ſo verfahren, wie ſchon gedacht worden.

Will man von ſchal gewordenem Bier oder auch von ſogenantem Kofend oder Nachbiere Eſſig machen, ſo darf ſolches weiter nicht gähren, ſondern wird ſogleich in die ſchon eingeſäuerten Eſſiggefäße gegoſſen und wie gedacht in die Wärme zum ſauerwerden geſtellt.

Weineſſig wird folgendermaßen gemacht: dieſer wird eben ſo gemacht wie anderer Eſſig, und es findet ſich hierbey nichts außerordentliches.

Man ſtellt Wein mit Weineſſig in ſteinerne Töpfe bey einen warmen Ofen, bindet die Töpfe mit Papier zu, und läßt oben etwas leeren Raum. — Iſt der Wein gut und geiſtreich, oder ſchlecht und wäſſerig, ſo wird auch hiernach der Eſſig entweder gut oder ſchlecht. Wenn er ſauer genug iſt, ſo muß derſelbe abgekocht werden, er wird alsdenn nicht nur beſſer, ſondern hält ſich auch länger. — Man hat freylich Weineſſig der wohlfeil verkauft wird; allein er iſt auch nicht von der beſten Qualität. Der wohlfeile Eſſig wird von geringem Weine gemacht, und kann daher auch wohlfeiler verkauft werden. Wer aber recht guten Weineſſig zu haben wünſcht, der muß nicht ſchlechten ſondern guten geiſtreichen Wein kaufen. —

Eſparcette, fälſchlich türkiſcher Klee (Hedyſarum Onobrychis) iſt eins der vorzüglichſten Futterkräuter mit, das ſehr tief mit ſeiner Pfahlwurzel in den Boden eindringt, und ſich die Nahrung heraus holt, ſobald die Wurzel aber auf Waſſer kommt, ſo geht die Pflanze nach und nach ein. Sie nimmt mit dem ſchlechteſten Erdreiche vorlieb, wächſt aber in gutem ungleich beſſer und liefert im zweiten, dritten und folgenden Jahren, da ſie acht und mehrere Jahre dauert, jährlich zwey, und in

gutem Lande drey Erndten. — Man ſäet den Samen im Frühlinge in den Monaten April oder May mit unter den Hafer oder die Gerſte aus. — Das Land, worein ſie geſäet werden ſoll, muß ſo viel möglich vorher gut und tief gepflügt und zugerichtet ſeyn, damit die jungen Pflanzen fein tiefe Wurzeln ſchlagen können. Man ſäet den Samen lieber etwas zu dicke als zu dünne. Man kann dieſen Samen auch unter Erbſen und Hafer ausſäen.

Im erſten und zweiten Jahre iſt die Eſparcette nicht ſo ergiebig als in den folgenden Jahren wenn ſie ſich erſt recht umſtockt hat. Will man ſie grün verfüttern, ſo iſt dieſelbe, ſobald ſie zu blühen anfängt, abzuhauen, jedoch alsdenn in der Futterkammer oder auf der Scheuntenne ganz dünne aus einander zu legen, weil ſie ſich ſonſt in etlichen Stunden ſehr erhitzen und dem Viehe ſchädlich ſeyn würde.

Will man ſie zu Heu machen, ſo muß ſie bey recht ſchönem Wetter gehauen werden. Da die Blätter leichte abfallen, ſo kann man dieſes Heu mit Stangen, die man darunter ſchiebt, des Tages einigemal ganz ſachte umwenden. Es muß aber auf dem Boden, wo es aufbehalten wird, Lagenweis mit Stroh vermiſcht werden, damit es ſich nicht erhitze. Dieſes vermiſchte Futter kann alsdenn im Winter dem Viehe alſo vorgelegt werden, welches das Stroh mit dem Klee zugleich mit Luſt verzehren wird. Die Eſparcette kann des Jahres zweymal zu Heu, und einmal zu Grummet gemähet werden; und wenn man ihr vor Winters mit überſtreutem Dünger oder Gips zu Hülfe kommt, ſo kann man ſie auch noch einmal mehr abhauen laſſen.

Dieſes Futterkraut giebt den Kühen ſowohl grün als getrocknet, viele und kräftige Milch. Es dauert in einem magern Acker ſechs bis acht Jahre, in einem fetten aber kann es noch mehrere Jahre dauern. Es zerſtöret die Diſteln und anderes Unkraut im Felde, wenn der Same

dicke genug ausgeſäet worden. Dahingegen läßt die Eſparcette weder zahme noch wilde Bäume, die noch nicht ſtark ſind, aufkommen. Will man nach Verlauf von ohngefähr ſechs Jahren dergleichen Acker mit andern Früchten beſäen, ſo wird derſelbe gleich nach der letzten Aberndtung etwas tief umgebrochen, und zur Saat alsdenn etwas ſeichter gepflüget. Die Erfahrung beſtätigt es, daß die Wurzeln dieſes Futterkrauts bey ihrer Verweſung den Acker locker machen und auch düngen.

Eine leichte Weiſe den Samen zu ſammeln, und zugleich das Futter gut zu erhalten, iſt dieſe: wenn die mehreſten aufgeſchloſſenen Blüthenknoſpen, auf einem beſondern Stücke von der erſten Erndte, in Samen verwandelt worden ſind, wird er von Weibsperſonen in vor ſich aufgeſteckten Schürzen mit den Händen abgeſtreift, oder die Knöpfe der Pflanzen abgeſchnitten, und in die Schürze geſammelt, dieſe ſodann in Fruchtſäcke ausgeleert. Wird nun der zu dieſer Zeit noch grüne Theil auch zu ſeiner Reiſe gedeihen; ſo läßt man ſolche Abſtreifung auch über dieſen Theil ergehen, und das Stroh ſodann abmähen. Dadurch wird dem aus ungleicher Zeitigung ſich ereignenden Verluſt des Samens vorgebeugt, und noch einmal ſo viel Samen gewonnen, als wenn man das Stroh mit dem Samen nach Hauſe bringt, und es ausdriſcht. Die mehrere Mühe und Koſten werden reichlich erſetzt.

Der Same muß, nachdem er von ſeinem Stroh geſondert worden, dünne verbreitet auf den Boden hingelegt, und trocken gemacht werden. Er muß täglich einigemal in den erſten 5 = 6 Tagen durch einander gerührt werden, bis er ſein Feuer ausgedünſtet hat. Ohne dieſe Vorſichten gehen die Urſachen des Lebens zu Grunde; es geht nur ein Theil davon auf, und die wenige Aufmerkſamkeit, die man darauf hat, macht, daß alsdenn nach der Saat groſze leere Flecken in den damit beſäeten Fel-

dern erſcheinen. Noch iſt zu bemerken, daß der Esparcetteſamen zur Ausſaat nicht alt, ſondern neu ſeyn müſſe.

Espe, Aeſche, ſ. Pappel.

F.

Fackel. Königskerze ſchwarze (Verbascum nigrum) die Wurzel iſt erweichend; dient gegen die Schwindſucht des Rindviehes; die Blumen zur Heilung friſcher Wunden. —

Fadenkraut, Filzkraut, deutſches **Filzkraut,** Ruhrkraut (Filago germanica) ſoll zur Heilung der Wurmkrankheit des Viehes dienen.

Fähr-Sau, Mutterſchwein, iſt ein Schwein, welches zur Ferkel- oder Nachzucht beſtimmt iſt. Eine zur Zucht beſtimmte Saue muß nicht zu jung zum Eber gelaſſen und befruchtet werden, weil dadurch ſowohl die Mutter leidet, als auch die Ferkelzucht alsdenn ſchlecht geräth, und es muß daher eine Mutterſau nicht eher zugelaſſen werden, als bis ſie nahe an zwey Jahre, oder auch völlig zwey Jahr alt iſt, und wenn ſie ohngefähr vier Jahre Junge gezogen hat, ſo ſoll ſie geſchnitten und gemäſtet werden; denn von alten Sauen fallen die Jungen ebenfalls nicht zum beſten aus, und das Thier wird ſodann auch zum Mäſten zu alt, und nimmt auch nicht gut zu, wenn ſie auf die Maſtung geſtellt wird. An theils Orten achtet man bey Zulaſſung der Schweine auf keine gewiſſe Zeit, ſondern man läßt dieſe Thiere ſtets unter einander laufen und nach eigener Willkühr mit einander begatten; allein dieſes Verfahren iſt nicht vortheilhaft für einen Landwirth, denn nunmehro fallen die Ferkel gewöhnlich zu den allerungelegenſten Zeiten im Sommer und im Winter, ſo daß man mit ihrer Aufziehung entweder viele Mühe und Koſten hat, oder wenn der Winter hart iſt, die Jungen oftmals gar einbüßt. Eine Fähr- oder Mut-

terſaue muß ebenfalls von guter Art und Wuchſe ſeyn, einen langen gut geſtreckten Körper haben, und langmäulig ſeyn.

Wenn man mit Nutzen Schweine ziehen will, ſo muß man in Anſehung der Belegezeit gute Ordnung halten, und den Eber nicht ſtets unter der Heerde laufen laſſen. Man kann mit Nutzen zweymal Ferkel von einer Saue ziehen, und man muß es ſo einzurichten ſuchen, daß die Jungen jedesmal zu einer Zeit fallen, wo ſie am beſten aufzuziehen ſind, folglich von jedermann gerne gekauft, und auch weit beſſer bezahlt werden, als wenn ſie zu ungewöhnlichen Jahreszeiten fallen. Ein Mutterſchwein geht ſiebzehn bis achtzehn Wochen trächtig: wenn ſie nun ihre Jungen ſechs Wochen ernährt, ſo beträgt ſolches acht und vierzig Wochen, folglich bleiben noch vier Wochen zu ihrer Erholung übrig. Die bequemſte Jahreszeit zum Befruchten oder Belegen einer Saue iſt, daß man den Eber im October und im Merz zum zweitenmale zu ihr laſſe, und auf dieſe Weiſe werden die erſten Ferkel im Monat Merz, und der zweite Wurf im Monat Auguſt kommen, mithin zu ſolchen Jahreszeiten, wo ſie nicht nur mit mehrerm Nutzen aufgezogen, ſondern auch weit beſſer ins Geld geſetzt werden können.

In ordentlichen Wirthſchaften pflegt man den Tag der Befruchtung einer Mutterſaue aufzuſchreiben, damit man alsdenn wiſſen könne, wenn ſie ferkeln wird, und ſie ſodann auch einige Tage vorher im Stalle behalten und etwas beſſer als gewöhnlich füttern zu können, damit ſie zur Ernährung ihrer Jungen genugſame Milch erhalten möge. Sobald eine Saue geworfen hat, ſoll ſie täglich zur gewöhnlichen Fütterungszeit einen laulichten Mehltrank (oder auch von Kleien) erhalten, und damit neben anderer Fütterung ohngefähr drey bis vier Wochen fortgefahren werden, damit die Mutter hinreichende Nahrung für die Jungen erhalte. Nach Verlauf dieſer Zeit werden die Jungen

zum Freſſen mit angewöhnt, und die Mutter bekommt nunmehro etwas geringeres Futter. Das Futter der jungen Schweine beſtehet anfänglich in ſogenannter Schlicker- oder ſaurer Milch, und damit dieſe jungen Thiere beſſer zu Kräften kommen, ſo giebt man ihnen mit unter ein wenig geringe Getreidekörner, welche vorher in Waſſer etwas gekocht worden und wieder abgekühlt ſind. So wie nun die Ferkel an anderes Futter gewöhnt worden, und ohngefähr das Alter von fünf bis ſechs Wochen erreicht haben, ſo pflegt man ſie abzuſetzen und zu verkaufen oder auch zur Zucht gehen zu laſſen, je nachdem man dieſelben am beſten zu nutzen gedenkt; die Mutter hingegen wird alsdenn wieder mit auf die Weide gelaſſen.

Mutterſchweinen, die zur Ferkelzucht beſtimmt ſind, denen darf man kein Branteweinſpülig aus den Brennereyen geben, weil ſie leichte davon verwerfen. Und eben ſo darf man auch keine ungeſchnittene Saue, noch weniger einen Eber mit dergleichen Branteweiſpülig zu mäſten ſuchen, weil dieſe Thiere davon ſehr hitzig und geil werden, und anſtatt zuzunehmen, in Abnahme gerathen oder mager bleiben.

Färberröthe, Krapp, (Rubia tinctorum. L.). Der Stengel iſt eckigt und mit ſehr kleinen zurückgebogenen Stacheln beſetzt; in der Folge wird er ſowohl wie die Blätter etwas wollig. Die Blätter ſtehen zu vier bis ſechs Stück ſternförmig beyſammen, ſind länglich zugeſpitzt, am Rande gefranzt und auf der Rinne mit zurückgebogenen Stacheln beſetzt. Die Blüthen ſind gelb, und in fünf an ihren Enden gekrümmte Lappen getheilt.

Der Krapp iſt denen Färbereyen unentbehrlich und der Nutzen dem Waidbau vorzuziehen, weil er mit allem Boden, den thonigten und leichten Sand ausgenommen, vorlieb nimmt, und mehr Einkünfte als der Waid bringt. Der Krapp iſt leider! in den mehreſten Europäiſchen Staaten noch ein Fremdling, ob gleich die Wollen- und Baum-

Wollenfärber, auch Fabrikanten, davon einen groſzen Gebrauch machen und dafür jährlich Millionen Thaler aus Deutſchland gehen. Der Krapp wird durch den Samen, noch beſſer aber durch Nebenwurzeln oder Kiele fortgepflanzt. Wer aus dem Samen Krapp ziehen will, muſz das dazu gewidmete Land im Herbſt tüchtig graben, gut düngen (mit was? ſiehe unter Dungmitteln), im Martio ſäen, und an die achtzehn Monate auf den aus ſeiner Säung zu hoffenden Gewinnſt warten. Beſſer iſt es, wenn man Schoſſe, die mit wenig Wurzeln verſehen, von der Mutterpflanze haben und ſolche einlegen kann. Finden ſich hierunter Schwierigkeiten, ſo iſt es genug den Samen, im Junio zu ſäen, und ihn bis auf den kommenden Frühling in den Saatbeeten zu laſſen.

Das Land ſo zum Krappbau beſtimmt iſt muſz den Herbſt vorher entweder neun Zoll tief gepflüget oder gegraben, auch mit gutem Miſt wohl verſehen werden. Im März und April wird das Krappland in drey Fuſz breite Beete getheilt, auf jedem 6 Linien Krapp gepflanzt und zwiſchen jedem Beete ein Steig von 15 Zoll Breite gelaſſen. Im Laufe des Jahres wird das Unkraut fleiſzig ausgejätet und das Erdreich mit der Hacke aufgelockert, auch das Kraut niedergedrückt, damit der ganze Nahrungsſaft der Wurzel verbleibe. Im September und October werden die ſtärkſten Wurzeln abgeſchnitten und ausgehoben, die kleinen Wurzeln aber wiederum mit Erde zugedeckt und gedüngt; auf dieſe Art bleibet ein Krappland acht bis zehn Jahre brauchbar. Andere werfen den Krapp alle Jahre aus, und bewahren nur die Nebenſproſſen oder Schöſzlinge zum ferneren Verpflanzen; und noch andere machen ſich nur alle zwey Jahre dieſe Bemühung. Es laſſen ſich hierüber ſchwerlich beſondere Regeln angeben; es hängt alles von dem Landwirth ab, ob er ſeinen Acker öfter oder weniger verändern will, und von dem Abgang der Waare, auch den Vorurtheilen der Käufer.

Gemeiniglich werden die Krappwurzeln im Waſſer von aller Erde gereiniget, in einem lauwarmen Backofen getrocknet, in der Stampfmühle zu Mehl geſtampfet und geſiebet, in Säcke oder Fäſſer geſchüttet und verkauft, da der Krapp denn in den erſten vier Jahren eben ſo in der Menge und Güte zunimmt, als er in den folgenden Jahren in beyden Eigenſchaften abnimmt, wornach ſich alſo die Verkäufer wohl zu richten haben.

Herr Du Hamel verſichert, daß acht Pfund friſche Krappwurzeln nur ein Pfund Pulver liefern. Herr Dambournay hingegen behauptet daß es beſſer ſey, die Wurzeln nicht zu dörren, noch zu mahlen, ſondern dieſelben erſt alsdenn auszugraben, wenn man ſie anzuwenden Gelegenheit hat, da denn vier Pfund Wurzeln in der Farbe eben ſo viel Kraft äußern ſollen, als ein Pfund Pulver; ſo daß folglich die Hälfte Wurzeln zu erſparen wäre. Allein dieſe Erſparung ſcheint nicht gar rathſam zu ſeyn, weil man in Betracht zu ziehen hat, daß erſtlich der Abſatz des Krappes ſich, nach dieſem Vorſchlag, bey den wenigſten Güterbeſitzern in Ermangelung der in der Nähe befindlichen Abnehmer einrichten laſſe, und zweytens Aufmerkſamkeit verdient, daß der geſtampfte oder gemahlene Krapp, in den erſten vier Jahren in der Güte und Menge gar ſehr zunimmt, folglich, wenn er in dieſem Zeitraum verkauft wird, vielleicht eben ſo hoch auszubringen iſt, als wenn vier Pfund Wurzeln auf ein Pfund Pulver gerechnet werden. —

Faulbaum (Frangula), iſt ſtark abführend, der Extract der im May von jungen Aeſten geſammelten Rinde, der Fäulniß widerſtehend. In Verſtopfungen des Rindviehes eine ſichere Arzney. Die unreifen Beeren ſollen die Wolle grün, die Rinde gelb, braun, roth wie Krapp färben. Vom Rindviehe und Ziegen wird das Laub, von Bienen die Blumen geliebt. Das Holz giebt gute Kohlen

für die Pulvermacher. Ferner ſo dient dieſer Baum auch gut zu Hecken oder Zäunen um Gärten und Felder.

Feiſeln, Feubeln, oder auch **Viebeln** genannt, ſind eigentlich die unter den Ohren liegenden Speicheldrüſen (Parotides). Ohne hiervon eine weitläuftige Beſchreibung zu machen, ſo geben wir nur jedem vernünftigen Manne zu beurtheilen, wie es möglich ſey, daß die ſogenannten Feiſeln bey einem Pferde ſchmerzlich ſeyn und das Thier ſo empfindlich plagen können, da die tägliche Erfahrung zeigt, wenn die Schmiede ihre unbeſonnene Operation daran machen, ſolche öffnen, oder mit Hämmern klopfen und mit Zangen kneipen? Sollte man nicht glauben, die Schmerzen des Pferdes müßten dadurch auf das äußerſte vermehrt und das Pferd durch gedachte Operation raſend gemacht werden? Aber nein! das Thier beweget ſich dieſerhalb nicht, ſondern klagt wie vorher über Bauchſchmerzen und der Schmied giebt nach ſeiner Operation noch etwas ein, welches auf ein oder andere Weiſe das Bauchgrimmen verhindert oder vertreibet, und darauf wird das Pferd wieder geſund und der Schmied hat ſeine Kur als ein ehrlicher Mann verrichtet.

Dieſe Glandeln ſind diejenigen, die bey dem Menſchen Parotides genennet werden. Dieſe Parotides haben keine ſonderliche Empfindlichkeit und ſind keiner eigenen Krankheit unterworfen. Die Sache aber, worinnen ſich die Schmiede irren und betrügen, beſtehet darinn, daß ſie meinen, weil dieſe Glandeln angeſchwollen zu ſeyn ſcheinen, ſo müßten ſie dieſerhalb die Krankheit und die Schmerzen verurſachen. Allein die Begebenheit befindet ſich ganz anders und zwar alſo:

Das Pferd bekommt eine Kolick, die ſo ſtark und heftig iſt, daß die im Gedärme befindlichen Blutgefäße comprimiret werden, und das darinnen befindliche Blut nicht cirkuliren kann, ſondern ſtehen bleibet und zur Inflammation diſponirt wird. Dieſe Diſpoſition communi-

ciret ſich durch eine übernatürliche Hitze in die ganze ſanguiniſche Maſſam; welcher einſeitige Theil durch die comprimirte Gefäße nicht gehen kann, ſich in die größere Gefäße zertheilet, ſolche anfüllet und extendiret, wobey die verurſachte Hitze des Geblüts anſehnlich beyträgt, und die Adern deſto ſtärker anſchwellt. Wenn alſo die Aederlein durch das Blut ungewöhnlich mehr aufgeſchwollen und ausgedehnt worden, ſo iſt ganz begreiflich, daß das Volumen der Glandeln, als welche die Adern enthalten, ſich ebenfalls ausdehnen und vergrößern muß; die Schmiede ſehen alsdenn nur auf die angeſchwollenen Glandeln und ſogenannten Feifeln, und nicht auf die Krankheit, welche die Urſache iſt, daß die gemeldten Glandeln anſchwellen; dieweil ſie aber aus unbekannter Erfahrung wiſſen und ſehen, daß ſich das Pferd öfters niederwirft und ungeduldig iſt, ſo vermeinen ſie das Gegentheil und glauben, die Feifeln verurſachten die Bauchſchmerzen.

Wenn ſich die Schmiede und jedweder Pferdeliebhaber die Mühe geben wollte, dieſe Glandeln oder Feifeln in allen ſolchen Krankheiten zu beobachten, in welchen das Geblüt in Wallung geräth und aus mancherley Urſachen die Gefäße überfüllet, ſo werden ſie allemal auch die Feifeln dabey angeſchwollen finden; welches ihnen aber noch nie in einigem Zuſtande eingefallen iſt, wobey keine Kolik oder Bauchgrimmen vorhanden geweſen.

Wenn ſich dahero bey einem Pferde die oben bemerkten Umſtände ereignen, und daſſelbe mit Bauchſchmerzen oder Kolik geplagt wird, ſo kehre man ſich nicht an der Schmiede oder anderer unwiſſenden Leute ihre Sage der Feifelkrankheit, ſondern brauche die unter dem Artikel Kolik vorgeſchriebenen Hülfsmittel, ſo wird man ſein Pferd dadurch wieder herſtellen.

Feigenbaum gemeiner, (Ficus Carica) zahm und wild; der zahme trägt des Jahres zweymal Früchte, wovon die erſtern zu ſaftig und weniger dauerhaft ſind

als die zweyten. Man hat davon mehrere Abarten, als: die weiße runde Feige die beſte, die weiße lange, violette lange, violette runde, und andere mehr.

Die wilden Feigenbäume in der Levante tragen des Jahrs dreymal uneßbare Früchte, die durch ihre Gallinſecten (Cynips) zur Reifmachung der Gartenfeigen dienen, indem man ſie auf die zahmen Feigenbäume trägt und die Früchte derſelben durch jene Inſekten ſtechen läßt, wodurch ſie ſchnell reifen und größer werden, welches man die Kaprification nennt. Dieſe Feigen werden durch die Ofenhitze getrocknet und heißen Groſſi, die reifen getrockneten beſſern Caricae. Die Feigen dienen roh und trocken zur angenehmen Nahrung, in der Arzney innerliche Schärfe mildernd, beſonders in Bruſtkrankheiten, in Tränken; äußerlich erweichend. Die Feigenbäume werden bey uns mehrentheils in Fruchthäuſern gezogen, allein ſie dauern den Winter über auch im Freyen, wenn man ihnen nur eine ſolche Stellung im Garten giebt, daß ſie von den kalten Winden nicht ſo getroffen werden können, und ſie überdieſes mit einer Bedeckung von Matten oder Strohdecken gut verhängt, auch die Wurzeln derſelben mit Laub oder Stroh ohngefähr einen Fuß hoch bedeckt.

Feigwarzen. Unter allen Krankheiten, die einem Pferde an den Füßen zuſtoßen können, iſt keine ekelhafter und hartnäckiger als die ſogenannten Feigwarzen.

Dieſe beſtehen in einer ſchwammigen und ſehr ſtinkenden Materie, welche an der Strahle unter der Sohle ihren Anfang nimmt, und ſich bis an die Wände des Hufs erſtrecket, an welchen ſie ſich durch ſtarke und zähe Wurzeln befeſtiget, die auch bis in den Fuß hinein an die Knochen des kleinen Fußes dringen und ſich daran heften. Die Kur ſoll folgendermaßen unternommen werden.

Vors erſte ſoll dem Pferde eine gute Aderlaß an beyden Seiten des Halſes gemacht und ſodann folgende Medicin bereitet werden:

Man nimmt:

Körbelkraut 4 Loth,
Wermuth 4 Loth,
Gundermann 4 Loth,
Carbobenedictenſamen 6 Loth.

Dieſe Species werden zu feinem Pulver geſtoßen, durchgeſiebt und noch hinzu gethan:

Tartari ſolubilis 3 Loth,
Oxymel. Scyllitici 6 Loth,
eröfnender Eiſenſafran 4 Loth.

Alles zuſammen wird mit 1 Pfund Honig und 4 Loth Extract. enulae campanae wohl vermiſcht und zur Lattwerge gemacht.

Von dieſer Lattwerge giebt man dem Pferde alle Morgen und Abende ohngefähr 4 Loth ſchwer auf die Zunge, läßt es die Medicin hinunter ſchlucken, und fährt mit Eingebung dieſer Lattwerge 14 Tage lang fort, wodurch die dicken Säfte aufgelöſet, und die überflüßigen durch den Urin abgeführt werden.

Während dieſer Zeit ſchreitet man zur Operation und läßt dem Pferde die ganze Sohle ausnehmen, alsdenn zu Stillung des Bluts die gebräuchliche Salbe von Terpentin, Eyerdottern und Brantwein gemacht, auf Flachs oder Werg geſtrichen und auf den Fuß gelegt, welcher ſodann verſchindelt wird, und der Verband zwey mal 24 Stunden liegen gelaſſen; alsdann wird der Fuß aufgemacht und viſitirt, an welchem man ſodann die Feigwarzen mit einer weißen dicken Materie wie Speck überzogen finden wird. Wenn die Feigwarze noch nicht zu groß iſt, ſo ſuche man recht nach und habe acht, alle ihre Wurzeln von dem Horn, woran ſie ſich anſetzen, mit einem Inciſionsmeſſer aufzulöſen oder abzuſchneiden, wie denn auch den darüber liegenden weißen ſpeckigten Ueberzug hinwegzubringen. Man läßt hierauf die Feigwarzen mit dem

Inciſionsmeſſer ſo tief als möglich völlig herausſchneiden, läßt den Fuß verbluten und legt folgende Salbe darein.

Man nehme:

ungelöſchten Kalk 6 Loth,
weiß Kupferwaſſer 4 Loth,
rothen Alaun 4 Loth,
Mercurii ſublimati corroſivi 2 Loth,

Es wird alles zu feinem Pulver gemacht und mit ſoviel gebrauchtem Scheidewaſſer vermiſcht als nöthig iſt, eine Salbe davon zu machen. Hierauf macht man von Flachs oder Werg recht hart zuſammengerollte Meiſel, von der Größe wie die Feigwarzen geweſen, beſtreicht ſie mit der Salbe und legt ſie an den Ort, wo die Feigwarzen herausgeſchnitten worden, darneben legt man noch kleine in die Salbe getauchte Meiſel, legt Werg darüber und verſchindelt den Fuß recht hart.

Wenn dieſer Verband zwey Tage gelegen und man ſodann den Fuß öfnet, und findet, daß ſich wieder ein weißer Speck zeiget, ſo wartet man nicht lange, ſondern nimmt ein eiſernes Inſtrument, an welchen vorne ein Knopf wie an den Schmiedezangen befindlich, läßt dieſes heiß werden und brennt die Feigwarzen bis auf den Grund, an allen Orten, wo ſich nur etwas davon ſpüren läßt; zeigt ſich aber die Wunde ſchön roth und friſch, ſo iſt das Brennen nicht nöthig, ſondern man bleibt bey der Salbe und ihrem Gebrauch wie oben angezeigt worden iſt. Das ſchlimmſte bey dieſer Krankheit und Kur iſt, daß wenn man glaubt, die Feigwarzen völlig ausgerottet zu haben, ſo kommen ſie in 24 Stunden auf einmal und größer hervor als ſie geweſen ſind, und hierzu bedarf nichts mehr als kleines Zäſerlein, welches nicht völlig abgeſondert und ausgenommen worden iſt; derowegen iſt allezeit das Brennen vorzuziehen, wobey man gleich auf das erſtemal, ſo viel als man kann und verdächtig iſt, bis auf den Grund ausbrennet.

Nach dem Brande gebraucht man folgende Salbe:

Man nimmt:

Grünſpan 4 Loth,
weißen Vitriol 4 Loth,
China chinae 6 Loth,
ungebrannten Alaun 3 Loth.

Dieſes wird alles zu feinem Pulver geſtoßen und mit Brantewein ſo viel als nöthig iſt zu einer Salbe gemacht; und alsdenn auf harten Meiſeln, wie kurz vorhero geſagt worden, gebraucht.

Das Pferd ſoll immer trocken ſtehen und nichts naſſes an den Fuß kommen, auch ſollen täglich ein oder zweymal (neben dem Gebrauch der Lattwerge) abführende Klyſtire gebraucht werden.

Wenn ſich in der Wunde hier oder da ein Ort wie wildes Fleiſch zeigte, welches ein Zeichen der erſtern Feigwarzen wäre, ſo nimmt man Queckſilber ein Loth, zerreibt es mit zwey Loth Schwefel in einem ſteinernen Mörſel bis alles ſchwarz iſt, gießt einige Tropfen Scheidewaſſer hinzu und macht ganz kleine Kügelchen daraus, wovon man eins auf den verdächtigen Ort im Fuße legt, und übrigens mit darüber Auflegung der Meiſel und Verſchindlung des Fußes, wie oben gedacht worden, verfährt.

Wenn die Feigwärzen vertrieben und geheilet ſind, ſo hinterlaſſen ſie allezeit eine Verſtellung des Fußes, welcher entweder breiter bleibet oder eine üble Form behält. Wenn die Feigwarzen aber ſo überhand genommen haben, daß ſie ſchon bis an die Ferſen gekommen ſind, ſo werden ſie ſehr ſchwer oder gar nicht zu vertreiben möglich ſeyn.

Feimen, Diemen, Feim, ſind große von Getreide, Heu, Stroh oder ausgedroſchenem Getreide, wozu man in den Scheunen keinen Platz hat, aufgerichtete Haufen, welche viel größer als die Heuſchober ſind und die man unter freyem Himmel, theils auf dem Felde, theils in Höfen oder ſonſt ſchicklichen für dem Viehe wohl verwahrten

trockenen Orten aufrichtet. Einen Getreidefeimen ſetzt man alſo: entweder man macht unten einen ordentlichen Roſt, ohngefähr zwey Schuh hoch von der Erde, von ſchwachen Bauholz oder Stangen, nach Proportion der Größe des mehr oder weniger aufzuſetzenden Getreides oder Strohes, oder aber man nimmt nur eine lange, ſtarke, unten zugeſpitzte Stange, und befeſtiget dieſe ein paar Schuh tief in die Erde (bisweilen macht man an eine ſolche Stange auch noch drey ziemlich ſtarke Stützen, damit die Stange auf keinen Fall weichen kann), alsdann legt man unten auf den Erdboden eine gute Parthie Reißholz, von Ellern u. dg., und ſetzt auf dieſes den erſten Kranz von Garben alſo, daß die Sturzenden des Getreides auf das Reißig, die Garben ſchräg und mit den Aehren an den Baum zu liegen kommen; hierauf legt man hinter dieſen kleinen Kranz immer mehrere Garben und formirt damit den unterſten und größten Kranz in einem Cirkel um den aufgerichteten Baum, je nachdem man einen großen oder kleinen Feimen anzulegen willens iſt und das Reißig geht. —

Auf dieſen erſten Hauptkranz legt man entweder die Garben platt rings im Kreiſe herum, und alsdenn Schicht auf Schicht, wie man in der Scheune panſet; oder aber man legt ringsumher wieder eine Schicht Garben alſo, daß man dieſen andern Kranz, die Garben umkehrt und die Aehren auf die Aehren des erſten Kranzes ſtellet, die Sturzenden aber oben kommen; hierauf wird der dritte Kranz gemacht, nach dieſem der vierte, daß die Aehren unter ſich gekehrt ſind und alſo fort, aber immer nach und nach mehr eingezogen, daß der Feimen nach oben ſpitzig zuläuft; denn der Haufen muß nach oben immer enger und ſpitziger werden, ohngefähr wie man die Heuſchober anzulegen pflegt; und endlich läßt man noch von Strohſchoben eine tüchtige Haube auf die Spitze des Feimens

machen, damit der Regen oder Schnee nicht durchdringen und Schaden anrichten könne.

Was endlich die Größe eines Getreidefeimens betrift, ſo rechnet man zu Korn oder Weizen auf jede 10 Schock einen Schritt von der Stange ab, gegen den äußerſten Umkreis; z. B. wenn der Feimen von 50 Schock werden ſoll, ſo ſchreitet man von der Stange fünf Schritte gegen den Umkreis ab, zieht in dieſer Weite einen Cirkel, ſo hat man die Größe unten.

Es kommt viel auf eine gut proportionirte Größe an; denn legt man den Feimen unten zu breit an, ſo läuft derſelbe nach oben zu flach zu, das Waſſer kann nicht gut ablaufen, der Schnee bleibt zu viel darauf liegen, und es kann hieraus alsdenn leichte Schaden entſtehen. Mehrentheils ſetzt man den Hafer in Feimen; allein es geht hierbey immer viel Futterſtroh und auch Körner verloren, weil in den Sturzenden viele Aehren oder Riſpen befindlich ſind, aus dieſem Grunde kann man lieber Korn oder Roggen hierzu erwählen, weil hier die Aehren alle nach innen zu zu liegen kommen, und nur die Sturzenden etwas vom Wetter leiden. Einen ſolchen Feimen muß man unten ringsherum mit einem Zaun verwahren, damit das Vieh und vorzüglich die Schweine keinen Schaden daran thun können; ſo läßt man auch die äußerſten Garben recht dichte und feſte legen und mit den Harken abziehen, damit die Sperlinge und anderes Ungeziefer ihre Winterquartire nicht darinnen nehmen und viel verderben können. Eben ſo ſetzt man auch vom Heu, welches nicht unter Obdach gebracht werden kann, ſolche Feimen, auf einen etwas erhabenen Platz, welche alsdenn wenn ſie gut geſetzt worden, ohne beträchtlichen Schaden erhalten werden können; denn obſchon die Feuchtigkeit an den Seiten etwas eindringen und das Heu etwas ſchwärzlich machen kann, ſo gehet es doch nicht tief hinein, ſondern das inwendige behält Farbe und Güte, wenn man nur auf den Feimen eine

tüchtige Haube von Strohſchoben gemacht hat, damit die Näſſe nicht von oben eindringen könne.

Rübſen, wenn derſelbe auf dem Felde ausgedroſchen werden ſoll, pflegt man gleich auf dem nämlichen Acker, nächſt an dem Orte wo man die Tenne ſchlagen will, in ſolche Feimen zu ſetzen.

Feldbirnen, dieſe Frucht iſt zwar jedermann bekannt, aber nur an wenigen Orten werden ſie mit rechtem Vortheil genutzt. Man kann nicht nur einen ſogenannten Birnmoſt daraus bereiten, ſondern auch einen ſehr guten Eſſig davon verfertigen, wenn der Birnmoſt recht klar abgezogen und auf ſteinerne Krüge zum Sauerwerden gebracht wird, und man beobachtet hierbey alles dasjenige, was bereits unter Eſſig angezeigt iſt.

Feldbohnen, findet man unter Bohnen.

Felderbſen, ſiehe unter Erbſen.

Feldmaas, hierunter verſtehet man das Maas wodurch Felder, Wieſen, Holz ꝛc. ausgemeſſen werden können. In jedem Lande hat man ein anderes Feldmaas, ſo wie auch die Benennungen verſchieden ſind; denn ſo heißt es z. B. in manchem Lande Acker, in einem andern Morgen u. ſ. w. und eben ſo rechnet man auch in manchen Provinzen nach Scheffeln, nämlich man ſagt ſo und ſo viel Scheffel Feld, welches alſo nach der darauf zu ſäenden Menge Getreide nach Scheffeln zu verſtehen iſt.

Fenchel, (Anethum Foeniculum) Same, Kraut und Wurzel, vorzüglich der erſte iſt ſehr gewürzhaft, auflöſend, ausführend, magenſtärkend und blähungtreibend. Man bauet ihn theils in Gärten, theils auch auf Feldern. Der Same wird im Merz oder April auf gutes fettes Land nur dünne ausgeſäet und trägt erſt im andern Jahre Samen, der Ausgangs Julii oder auch erſt im Auguſt, je nachdem die Witterung günſtig iſt, reift, und da derſelbe ſehr ungleich reif wird, ſo muß man ihn nur nach und nach ernten, oder die jedesmal reifgewordenen Samen.

kronen abſchneiden. Der Fenchelſamen muß, wenn er zur Saat gebraucht werden ſoll, nicht über ein Jahr alt ſeyn. Man hat den Samen überzuckert, auch Geiſt und Extract davon. Das abgezogene Waſſer wird in Augenwaſſern, und innerlich für die Bruſt gebraucht.

Ferkel, nennet man ein junges Schwein ſo bald es auf die Welt kommt, und ſo lange bis daſſelbe ohngefähr ein Vierteljahr alt geworden. Saugferkel werden diejenigen jungen Schweine genennt, welche noch an der Mutter ſaugen und welches ohngefähr ſechs Wochen lang zu geſchehen pflegt; ſo bald ſie aber abgeſetzt worden, werden ſie Abſetzeferkel genannt. Zur Zucht erwählt man die ſchönſten von den Frühlingswürfen, und diejenigen welche im ſpäten Herbſt fallen, werden nicht leichte hierzu genommen, weil ſie im Winter viel Futter und Wartung koſten, und wenn der Winter ſehr kalt iſt und die jungen Schweine nicht recht gute warme Ställe haben, ſo verbutten ſie ſo, daß alles Futter und Mühe an denſelben verloren iſt; denn die Zuchtſchweine überhaupt lieben im Winter warme Stallungen, die jungen aber noch mehr. Von ganz jungen Mutterſauen, welche das erſte oder zweyte mal ferkeln, ſoll man auch keine Ferkel zur Zucht abſetzen, ſondern von den folgenden Würfen, ausgenommen die Jungen wären ſchön, welches aber ſelten der Fall iſt.

Wenn die Ferkel drey bis vier Wochen alt geworden, ſo gewöhnt man ſie nach und nach an anderes Futter, welches theils aus ſaurer Milch, oder ein wenig Schrot- oder Kleienſaufen, auch aus geringen und gekochten Getreidekörnern beſtehen kann, und wenn ſie endlich abgeſetzt worden, ſo werden ſie, wenn ſie zur rechten Jahreszeit jung geworden, mit den andern Schweinen auf die Weide getrieben, auch überdieſes noch einige Wochen mit Kleien- oder groben Mehltrank verſorgt, damit ſie zu Kräften kommen, alsdenn aber erhalten ſie anderes Futter, wie man ſolches den übrigen Schweinen zu geben pflegt, welches im

Sommer und Herbſt gewöhnlich aus mancherley Abgängen von Feld- und Gartenfrüchten beſtehet; kurzes ſüßes Gras, die Getreideſtoppeln, Büſche, wo ſie Wurzeln, Schnecken und anderes Gewürme finden, ſind Orte, wo ſich die jungen und alten Schweine gut ernähren. Im Winter erhalten die Jungen wie die Alten von der geſammelten Spreu, an welche ihnen etwas Kraut, Rüben, Kartoffeln, Träbern und dergleichen angemengt und täglich dreymal gereicht wird. Manche laſſen ihre Ferkel verſchneiden, wenn ſie noch an der Mutter ſaugen, andere warten mit den Frühlingsferkeln bis zum Herbſt, und mit den Herbſtferkeln bis zum Frühling ehe ſie dieſes verrichten laſſen, und diejenigen welche die letzte Methode beobachten, wollen behaupten, daß dergleichen Schweine ſtärker werden, als die welche ſo jung verſchnitten werden; allein dieſe letzte Methode will ſich nur nicht überall thun laſſen, weil man die mehreſten Ferkel bald nach dem Abſetzen zu verkaufen pflegt und die Käufer jedesmal geſchnittene Schweine kaufen wollen, und viele auch müſſen, indem es bey vielen armen Leuten, welche ſich ein Ferkel zur Maſt aufziehen wollen, keine Gelegenheit giebt daſſelbe erſt in der Folge ſchneiden zu laſſen. Wenn die Ferkel geſchnitten worden, ſo giebt man ihnen etliche Tage etwas gutes Futter, bis ſie wieder verheilt ſind.

Feſſelkrankheit bey Pferden. Dieſe Krankheit können die Perde auf verſchiedene Art bekommen. Z. B. das Pferd kann den Feſſel durch Verwickelung in den Halfterſtrang ſtark beſchädigen, und in dieſem Falle wäſcht man die Wunden mit Eſſig und Brantwein untereinander vermiſcht, und macht hierauf eine Salbe von Terpentin, Kiehnrus und Brantwein, und ſalbet die Wunde alle Tage damit, man wäſcht ſie aber vorher jedesmal mit Eſſig aus, ſo wird ſie bald und gerne wieder heilen. —

Beſonders diejenigen Pferde, welche viel Haare um die Beine herum haben und von den Knechten nicht ordentlich gereiniget werden, bekommen öfters eine Feuchtigkeit im Feſſel, welche von einer Lympha entſtehet, die ſich im Gelenke aufhält, und ſcharf und ätzend wird. Solchen Pferden muß man die Haare wegſcheren und folgende Salbe bereiten:

Man nehme:

Schwefel 4 Loth,

lebendiges Queckſilber 8 Loth.

Beydes wird zerſtoßen und in einem ſteinernen Mörſel ſo lange unter einander gerührt, bis alles ganz ſchwarz wird, alsdenn thue man ſechs Loth alt Schweineſchmeer dazu und rühre alles nochmals tüchtig zuſammen, damit ſichs wohl vermiſche. Mit dieſer Salbe ſchmiert man das Pferd öfters am Feſſel oder ſchadhaften Theile des Fußes, ſo wird dieſes Uebel bald vergehen.

Fichte, Rothtanne, auch Harz⸗ oder Pechtanne genannt (Pinus Abies). Das beſte Nadelholz zu Hecken, wurzelt ſehr flach, weshalb die Fichte auch von Sturmwinden leichte Schaden leidet. Das Holz iſt weiß, leicht und dabey harzreich, der Kern iſt feſt, hat aber nicht ſo viel Harz als das Holz nach außen zu hat. Die ſtärkſten Bäume werden mehrentheils zum Bauen angewendet, und die Balken von dieſem Holze können eine größere Laſt tragen als die von Eichenholze, nur muß dieſes Holz nicht an naſſen oder feuchten Orten angewendet werden. Die aus den ſtarken Fichtenbäumen geſchnittenen Breter werden nicht minder zu mancherley Zimmer⸗ und Tiſchlerarbeit angewendet. Fichten auf magern Boden gewächſen, geben ein dauerhafteres Holz als die ſo auf guten fetten Boden wachſen.

Die Nadeln dienen zur Streu. Der ſelbſt ausfließende Saft giebt eine Art von Weirauch. Das Harz, woraus Pech, Geigenharz, Colofonium und mehr derglei⸗

chen gemacht wird, erlangt man durch das Aufreiſſen der Bäume. —

Dieſer Baum wird durch den Samen fortgepflanzt. Der in den Zapfen befindliche Same iſt ſtumpf geflügelt, erlangt ſeine Reife im Monat December, und kann allenfalls drey Jahre liegen ohne zu verderben. Die Ausſaat geſchiehet im Frühjahre auf einem mit etwas Sand vermiſchten Boden oben auf. Die Verpflanzung der jungen Fichten kann im 4ten, 6ten Jahre im Frühlinge in kleine flache Löcher unter den Raſen geſchehen. Das Holz wird im Herbſte gefällt, und der Baum erreicht ein Alter von 3 bis 400 Jahren. —

Fieber, iſt ebenfalls eine gewöhnliche Krankheit der Thiere und ſchwer zu erklären. Jedes Fieber ſollte als ein Beſtreben der Natur betrachtet werden, um irgend eine ſchädliche Urſache aus dem Leibe fortzuſchaffen. Denn durch die vermehrte Bewegung des Umlaufes, werden leichte Verſtopfungen in den Gefäßen öfters durchgeſtoßen; die zähen Feuchtigkeiten werden verdünnt und geſchickt gemacht, durch die vornehmſten Ausgänge ausgeworfen zu werden, wodurch alsdenn der Körper von einer unterdrükkenden Laſt befreyet wird. Da ein jedes Fieber alſo als ſeine eigene Kur angeſehen werden ſollte, ſo muß die vornehmſte Abſicht der Kunſt dahin gehen, die fieberhaften Anfälle oder die Kräfte der Natur gehörig zu ordnen, die, wenn ſie die rechte Richtung erhalten, zu dieſer Abſicht hinlänglich ſeyn werden.

Das Fieber iſt eine außerordentliche und innerliche Bewegung des Geblüts, wozu es auf mancherley Weiſe und durch mancherley Urſachen erwecket und veranlaſſet wird, und durch welche es den ganzen Körper und ſeine darinnen verfaßten Theile aus ihrer gehörigen Verrichtung bringet und in eine gänzliche Ermangelung der natürlichen Eigenſchaften verändert.

Man erkennet des Fiebers eigentliche Anzeigen:

1) aus dem geſchwinden Puls,

2) aus deſſen Stärke und zugleich eingeſchränkten und zuſammengepreßten Schlag;

3) aus der Hitze des Mauls und des Athems;

4) aus der ſtärkern und geſchwindern Reſpiration, wobey auch das Baud ſchlagen iſt;

5) aus der Traurigkeit und Mattigkeit des Thieres.

Das Fieber zeigt ſich öfters beym Pferde eben ſo wie bey dem Menſchen durch den Froſt und Schauder an, welcher nach Beſchaffenheit des Fiebers und der Natur der Pferde ſtärker oder ſchwächer iſt, auch mehr oder weniger anhält, welches man, wenn man darauf genau Acht hat, leicht beobachten und deutlich erkennen kann; der Pulsſchlag wird alsdenn wohl geſchwind, doch aber dabey klein und ſupprimirt ſeyn; man ſiehet daß das Thier an dem ganzen Leibe und mit allen vier Füßen zittert und etwas ſtärker als ſonſt Athem holet.

Wie man den Puls fühlen und beurtheilen ſoll, iſt hier zu bemerken: der gemeine Gebrauch der Schmiede iſt, daß ſie dem Pferde die Hand, gleich hinter dem Bug, und zwiſchen der Sattelgurt etwas herunter zu an die Rippen anlegen, und daſelbſt den Puls empfinden wollen; ſie können zwar allda auch die Bewegung des Herzens ſpüren, aber ſie können daraus nicht abnehmen was für eine Bewegung und Andeutung der Pulsſchlag erweiſet; als welches aus der Arteria allein und aus ihrer mehrfachen Bewegung unterſchieden werden kann. Z. E. ein Puls iſt erhoben, hart, geſpannet, dabey geſchwind oder langſam und ſtark, oder auch matt. Ein anderer iſt weich, gelaſſen, unterdrücket, geſchwind, matt, langſam, oder auch ſchwach und dennoch hart u. ſ. w. Alle dieſe veränderte Pulsſchläge bedeuten jeder beſonders eine andere Anzeige, wornach ſich der Arzt in Erkenntniß des Grades des Fiebers oder einer andern Krankheit richten muß, und ſolches

nur allein auf einer Arteria aus ihrer elaſtiſchen Bewegung erkennen kann.

Am Pferde iſt kein bequemerer Ort, worauf die Arteria am deutlichſten zu empfinden iſt, als am Kopf etwas über dem Auge, und zwiſchen dem Ohr und hintenzu gegen den Hals; allda wird man den Pulsſchlag der Arteria erkennen, wenn man zwey Finger dahin anleget und ſolche etwas andrücket; damit man aber von dem Puls urtheilen könne, ſo beſtehen die Zeichen darin: 1) Ein gleicher, ſtarker und gelinder Puls deutet eine beſtändige gute Geſundheit an; ein ungleicher Puls aber, iſt ein Zeichen einer Krankheit.

2) Ein unterbrochener Puls iſt ſchädlich und bedeutet innerliche Verletzung.

3) Ein ſtarker, erhobener, gleicher und zugleich langſamer, iſt der allerbeſte Puls von allen. Ingleichem iſt der ſtarke und erhabene und langſame Puls auch gut. Der ſchwache hingegen, der kleine harte und geſpannte, der ungleiche und zuweilen unterbrochene Puls iſt bös, und noch ärger, wenn er dabey noch geſchwind iſt; je mehrere dergleichen böſe Zeichen nun der Puls auf einmal zu erkennen giebt, je größer iſt die Gefahr des Lebens dabey zu befürchten.

4) Müſſen die Umſtände der Krankheit unterſucht und daraus geurtheilt werden, ob die Gewalt der Krankheit vermöge der Zeichen des Pulſes zu- oder abnimmt, und wenn ein Fieber vorhanden iſt, ob dieſes nur zufällig, oder aber die eigentliche Krankheit iſt, und wie es ſich in ſeinem Anfange, in ſeiner Stärke und im Abnehmen verhalte.

Diejenigen alſo, welche den Puls am Herzen empfinden wollen, können daran keinen Unterſchied verſpüren, noch weniger das Fieber in ſeinem Anfange erkennen. Sie deuten das Fieber gemeiniglich erſt an, wenn das Herz mit

dem gröſten Impetus ſchlägt, und wenn die Gefahr am ſtärkſten vorhanden iſt.

Die Urſachen des Fiebers werden in nahe und entfernte abgetheilt; dieſe hängen von der Natur des Thieres, der Luft, der Nahrung, dem Temperament und der Bewegung des Körpers ab; jene aber entſtehen aus einer ſcharfen und ſauern Eigenſchaft in Alimenten, Erhitzung oder Verkältung des Geblüts, Verhinderung der Ausdünſtung, gähen Veränderung von warmer zur kalten Luft; Unterdrückung der Excremente, Empfindlichkeit der Nerven von erleidenden Schmerzen, Inflammation im Geblüte und endlich aus anſteckenden Krankheiten u. ſ. w.

Beym Pferde wird ſelten ein periodiſches Fieber, welches alle drey oder vier Tage kommt, bemerket; ſondern es iſt entweder beſtändig ohne periodiſche Abwechſelung, jedoch an der Veränderung mehr oder weniger ſtärker, oder aber es hält mit einem Tage allein oder höchſtens zwey an, und verändert ſich alsdenn in eine erklärte Krankheit.

Von dem wirklichen Fieber. Das eſſentielle oder wirkliche Fieber iſt ein ſolches, welches ohne eine andere Krankheit und blos aus dem dazu diſponirten Geblüte entſtehet. Dieſes iſt beym Pferde meiſtentheils ſcharf und hitzig, zielet folglich auf eine Urſache, welche die gute Eigenſchaft des Geblüts und der Säfte in eine böſe und ſchädliche verändert hat. Dieſer Eigenſchaften werden dreyerley gezählet: nämlich eine, welche durch ihre Schärfe und alkaliſche Wirkung die Subſtanz des Geblüts völlig auflöſet und zernichtet, und wird dahero Colliquatio genennet: die andere heißet Coagulatio, dieweil ſie durch ihre ſauere und ſchleimige Gattung, die ſanguiniſchen Moleculas verdicket, verkältet, und der ſanguiniſchen Maſſe eine ſchleimige Conſiſtenz ertheilet, die dritte endlich, kann proprietas hectico-lenta genennet werden, dieweil ſie von einem mangelhaften Theil entſtehet und ihren Fort-

gang langſam machet, wobey die Natur dennoch alle Gewalt anwendet, ſich davon zu entladen und zu überwinden.

Das Colliquativfieber wird meiſtentheils aus ſeinen Wirkungen erkannt, davon die äußerlichen Zeichen nur beurtheilet werden können, dieſelben beſtehen darin:

Das Pferd ſteht ſehr traurig da, hat einen heißen Athem, rothe feurige Augen, läßt den Kopf und die Ohren hängen, wankt im Gehen, legt ſich nicht nieder, will ohngeachtet der großen Hitze nicht trinken, läßt aus dem Maul einen klaren ſchleimigten Saft auslaufen; der Puls iſt geſchwind, klein und hart, das Thier ſchlägt hart mit dem Bauch, ſperret die Naſenlöcher auf, und athmet geſchwinde und ſchwach; es ſchwitzet zuweilen an Hals, Ohren und unten am Schlauch, ſein Miſt iſt gelinde, der Urin trübe und braunroth erhitzet. Wenn dem Pferde Ader gelaſſen und das Blut aufgefangen wird, ſchwimmet es oben auf der Serosität, welche überflüſſig iſt, und das Blut hat ſehr wenig Conſiſtenz. Endlich wird das Pferd unruhig, bekommt Herzklopfen, Veränderung in dem Puls und Anſtoß von convulſiviſchen Bewegungen.

Die Urſachen ſind: die Galle, wenn ſie ſich wegen Obſtruction in der Leber in das Blut ergießt, kann wegen ihrer Schärfe und alkaliſchen Eigenſchaft die Säfte ganz auflöſen und verderben.

Einem ſolchen Pferde muß man alſobald am Halſe zur Ader laſſen und nachfolgende Arzneymittel gebrauchen.

Man nehme:

Sauerrampfer 2 Hände voll,

Klapperroſenblumen 2 Hände voll.

Zerſchneide ſie klein, und laſſe es mit 1 Pfund Gerſte eine Stunde lang kochen, ſeihe es durch, und thue in das gekochte Waſſer Spiritus nitri dulcis 4 Loth, und gebe dem Pferde alle zwey Stunden ein halb Maas davon durch das Maul ein.

Ferner laſſe man dem Pferde an beiden Seiten des Halſes, eine Handbreit von den Ohren, ein Leder oder Wurzel ſtecken, und vorne an der Bruſt ein Haarſeil ziehen und mit Digeſtivſalbe beſtreichen: man läßt ſowohl das Leder als das Haarſeil, bey 10 oder 12 Tage lang genugſame Materie ziehen.

Das Pferd wird in dieſem Zuſtand wenig oder nichts freſſen, deswegen kann man ihm alle Tage das Gelbe von etlichen Eyern eingeben; in das Trinken aber viel Gerſtenmehl miſchen.

Von Coagulativfiebern. Die Zeichen des Coagulativfiebers werden daraus erkannt, wenn das Pferd traurig und kraftlos wird, ſchläfrige und dunkle Augen, ein trocknes Maul und kalte Ohren, Naſe und Beine, dabey aber langſame und beſchwerliche Reſpiration hat, wie auch Suppreſſion der Excrementen oder Miſtes, und einen langſamen, ſchwachen und ungleichen, oft unterbrochenen Pulsſchlag verſpühren läßt. Wenn ihm Ader gelaſſen wird, ſtocket das Blut geſchwinde, und bekommt eine ſehr dicke ſpeckigte Haut darauf, die Seroſität iſt ſchleimig und zähe, und das Blut iſt ſchwarz, öfters iſt in den kleinen Gefäßen ſchon Inflammation vorhanden, welche ſich der ganzen Craſis mittheilet. Die Kur wird folgendermaßen unternommen:

Die Aderlaß muß auch in dieſen Fiebern den Anfang zur Heilung machen; hierauf giebt man dem Pferde folgende Arzaey.

Man nimmt:
Chymiſch calcinirtes Hirſchhorn, 2 Drachmen;
Diaphoretiſch Antimonium, 2 Drachmen;
Campher, ½ Quentgen;
Scordien-Syrup, 2 Loth.

Hierzu nimmt man ferner Scabioſenkraut- und Scorzonerwurzelwaſſer, von jedem acht Loth, ſchüttelt alles wohl unter

einander, und giebt es dem Pferde auf einmal zum Maule ein.

Dieſen Trank muß man alle vier Stunden geben, und dem Pferde zwey bis drey Klyſtire täglich geben laſſen.

Sollte Inflammation vorhanden ſeyn, welches aus der beſchwerlichen Reſpiration und aus einem ſehr unterbrochenen und geſpannten Puls zu erkennen iſt, ſo muß die Aderlaß zum zweiten und drittenmale wiederholt werden, und kann in dieſem Fall unter obigem Trank allemal ein Quentgen China chinae fein gepulvert gegeben werden.

Endlich äußert ſich das hektiſche Fieber, welches von einer Verletzung, von einem Eiter in der Lunge, oder in einem andern Theile des Eingeweides herkommt, und die Natur nach und nach langſamer unterdrücket.

Dieſes wird erkannt, wenn eine Krankheit oder auch ein ſtarkes Fieber vorhergegangen, das Pferd aber beſtändig unluſtig bleibet, bald ſein Futter nimmt, bald liegen läßt, mehr trinken als freſſen will, wenn es bisweilen beſchwerlich reſpiriret und am Bauch ſchlägt, und wenn der Puls etwas geſchwind und ſehr ſchwach ſchläget, der Urin natürlich und zuweilen mehr wäſſerig iſt; endlich aber, wenn auf dem Urin wie etwas fettes obenher ſtehen bleibet, und ſich mehrerley Farben darauf zeigen.

Dieſes Fieber iſt am allerſchwerſten zu heilen, weil in der Zeit, da es noch zu curiren wäre, es keinem Menſchen einfällt, daß das Pferd eine Kur nöthig habe; derohalben auch die Heilung ſo ſchwer als unſicher iſt, beſonders wenn eine Verletzung in einem Viſcere vorhanden, als wobey alle Arzneyen vergebens angewendet werden.

Vom Accidentalfieber. Durch das Accidentalfieber iſt dasjenige zu verſtehen, welches durch große Schmerzen empfindlicher Wunden, oder durch eine andere Krankheit, welche den ganzen Körper beängſtiget, verur-

ſacht wird, und alſo nur ein zufälliges Fieber genannt werden kann.

Dieſes Fieber kann auf ſolche Art entſtehen, wenn die überhand nehmende Hitze in einer Wunde ſich ausbreitet und Inflammation zubereiten will, welche ſich der ganzen Maſſe des Bluts mittheilet und daſſelbe zur febriliſchen Bewegung anreizet, oder aber, wenn eine andre Krankheit, welche nicht directe vom Geblüte entſtehet, wie z. E. eine Colik, Diarrhoe oder Dyſſenterie, die Hirſchkrankheit oder Klemme u. ſ. w. ſtark überhand nimmt, daß auch die Blutgefäße, und zwar anfänglich nur die kleinſten in den kranken Viſceribus oder Theilen dadurch eingezogen, comprimiret, obſtruiret oder ingurgitirt werden, wodurch die übrige Maſſe zu ſtärkerem und unordentlicherm Umlauf und zur febriliſchen Bewegung veranlaſſet wird: es iſt alsdenn vorzüglich darnach zu trachten, daß man dieſem Uebel am erſten abzuhelfen bemühet ſey, welches in ſeinem Fortgange die gefährlichſten Folgen nach ſich ziehen und die Heilung verhindern könnte.

Unter den gemeinſten Mitteln zur Beſtreitung und Abänderung des Accidentalfiebers, iſt vornämlich die Aderlaß von guter Wirkung, als welche durch die Entledigung der Blutgefäße, dieſem Saft zu ſeinem Umlaufe beſſere Freyheit machet, ihm folglich auch in den kleinſten Blut- und Pulsäderlein den Fortgang erleichtert, und dadurch die übernatürliche Bewegung der Craſis beſänftiget.

Man nimmt ſodann:

Pulveris Antiſpasmodici Stahlii 1 Loth;
Tartari ſolubilis — — ½ Quentgen, und
eröfnenden Eiſenſafran, d. i. Croci martis aperitivi ½ Qt.
Diaphoretiſches Antimonium ½ Quentgen,
China chinae fein zu Pulver 1 Quentgen.

Alle dieſe Species miſcht man mit 1 Pfund ordinairen Waſſer, und giebt dieſe Mixtur dem Pferde auf einmal zum Maule ein. Die Eingabe dieſer Medicin ſoll ſo lange

als das Fieber nicht nachläßt, alle Morgen, Mittag und Abend fortdauern; dabey giebt man öftere Klyſtire, und beobachtet die Diät, daß man nur wenig Hafer mit Kleyen angefeuchtet, dabey ſehr wenig aber gutes Heu, und Gerſtenmehl in Waſſer zum Trinken gebe.

Vom peſtilentialiſchen Fieber. Dieſes Fieber iſt beym Pferde gemeiniglich eine epidemiſche Seuche und allgemein graſſirende Krankheit, welche von einer Urſache entſtehet, deren Materie, Eigenſchaft, Form, bis hieher noch ganz unbekannt geblieben iſt.

Die Schmiede pflegen auch ein Peſtilenzialfieber zu nennen, welches vielmehr als ein Entzündungsfieber anzuſehen iſt.

Dieſes Fieber wird daraus erkannt, wenn das Pferd neben andern Zeichen, die es im Fieber giebt, dabey auch eine ſchleimige Materie aus der Naſe auswirft, rothe entzündete Augen hat, welche es geſchloſſen hält und daraus zähes Waſſer läuft, wenn das Maul trocken und heiß, wie auch der Kopf, und der Athem von häßlichem Geruch iſt; wenn ſich das Pferd gar nicht legen will, und wenn die Excretion des Miſtes unterdrücket, oder ſchwarz und trocken, der Urin roth und ſchwach, oder wenn eine Diarrhöe dabey vorhanden iſt, und alsdann iſt dennoch erſt zu erfahren, ob die Wirkung der Inflammation, welche alsdenn im ganzen Körper exiſtiret, von einer ſcharfen, alkaliſchen und colliquativen, oder von einer ſauern coagulativen Urſache entſtanden ſey. Der Puls kann alsdenn allein und zwar mit wenig Sicherheit den Unterſchied anzeigen, indem aus dem geſchwinden, ſchwachen und harten Puls die Colliquation, aus dem ungleich harten, langſamen und ſchwachen Puls hingegen die Coagulation vermuthet wird.

Die Urſachen dieſer Krankheit können ſeyn: Veränderung von warmer zur kalten Luft, die jähling verhaltene Transſpiration, übermäßige Bewegung und Arbeit, üble

ungeſunde Nahrung u. d. gl. welche alle das Geblût in außerordentliche Bewegung bringen, und demſelben ſeine gute Eigenſchaft benehmen, als welches die Urſachen der mehreſten Krankheiten ſind.

Die Kur bey dem Inflammationsfieber iſt alſobald mit einer Aderlaß zu machen, und eine genugſame Menge Blut abzuzapfen, dann gleich an der Bruſt ein Haarſeil, und am Halſe, eine Hand breit von den Ohren, zu beiden Seiten eine Lappe oder Wurzel zu ſetzen, welche beide mit Digeſtivſalbe beſtrichen werden. Wenn man aus dem Puls die Stockung des Geblûts vermuthet, ſo wird dem Pferde dasjenige Mittel, welches oben vor das Coagulativfieber angeordnet iſt, innerlich eingegeben, wenn hingegen aus dem Puls eine Aufloſung und Zerfließung des Bluts und der Säfte verſpûret wird, ſoll das Tränkgen, welches oben für das Colliquativfieber verſchrieben iſt, gebraucht werden; dabey iſt aber zu bemerken, daß zu jedem dieſer zwey Tränkgen ein Quentgen zu feinem Pulver zerſtoßene China chinae zugeſetzt und gebraucht werden ſoll, wodurch auf die Verhinderung der Fäulung, welche aus der Inflammation folget, abgezielet iſt.

Wenn Verſtopfung in den Gedärmen, und Verhaltung des Miſtes vorhanden wäre, ſo kann man nicht ofte genug Klyſtire anwenden; wenn hingegen eine wirkliche Diarrhöe dabey wäre, muß man ſich der Klyſtire enthalten, dennoch aber auch den Auslauf nicht ſtopfen oder verhalten.

Dem Pferde dienet dabey zum Unterhalte nichts als Waſſer mit Gerſtenmehl; es hat keiner Nahrung nöthig, ſo lange das Geblût nicht wieder in ſeine gehörige Ordnung verſetzt, und der Körper von den böſen ſchadhaften Materien gereiniget iſt, weil die vitiöſen Säfte auch eine vitiöſe Digeſtion erzeugen, und folglich eine ſchädliche Nahrung geben.

Fimmel, heißt man irrig die weiblichen Pflanzen vom Hanf; man findet hiervon unter Hanf das Nöthige angeführt.

Finnen, dieſes ſind eine Art von weißen runden Körnern, welche man ſehr öfters in dem Fleiſche bey den Schweinen findet. Die mit dieſem Uebel behafteten Schweine ſind etwas heiſcher, haben auch bisweilen kleine ſchwärzlichte Blattern auf der Zunge. — Man empfiehlt wider dieſe Krankheit mancherley Hülfsmittel, unter welchen aber das erprobteſte das ſogenannte Antimonium iſt, und man giebt daher einem damit behafteten Schweine etwa ein paar Monate alle vierzehn Tage ein Quentgen zu Pulver gemachtes Antimonium oder Spiesglas mit ein wenig Waſſer ein, worauf ſich die Finnen verlieren. Will man ſeine Zucht- oder Maſtſchweine für den Finnen verwahren, ſo darf man ihnen nur dann und wann die oben angezeigte Quantität Spiesglas in Waſſer eingießen, ſo werden ſie nicht nur keine Finnen bekommen, ſondern ſogar viel beſſer zunehmen und geſchwinder fett werden.

Fiſchhame, iſt ein Netz, womit man die Fiſche fängt. Man hat ſie in Anſehung ihrer Größe ſehr verſchieden, und ſie werden theils in großen fließenden Waſſern, theils in Teichen gebraucht.

Fiſcherey, hierunter verſtehet man ſowohl die wilde als zahme Fiſcherey. Zu der wilden Fiſcherey werden alle Ströme, Flüſſe, Bäche, Lachen ꝛc. welche man nöthig hat zu beſetzen, gerechnet. Die Fiſchereyen in offenen Seen gehören zu den Hoheitsrechten. Die Fürſten der Länder überlaſſen ſie entweder gewiſſen Handlungsgeſellſchaften, oder den Bewohnern der Seeküſten, oder auch beſondern Pächtern, und dieſe Art Fiſchereyen gehören eigentlich nicht für den Landwirth.

Der Fiſchfang in Flüſſen und ſtehenden Seen, welchen man in Deutſchland die wilde Fiſcherey zu nennen

pflegt, iſt zuweilen auch den Hoheitsrechten vorbehalten, doch bisweilen haben ſie auch Privatperſonen. Am vortheilhafteſten iſt es, dergleichen Fiſchereyen an Fiſcher oder ſolche Leute zu verpachten, welche Profeſſion vom Fiſchfange machen: allein bey dergleichen Verpachtungen hat man auch gewiſſe Vorſichten zu beobachten nöthig, welche vorzüglich darin beſtehen, den Fiſchern nicht nur die Netze, welche ſie brauchen ſollen, ſondern auch die Jahreszeiten, wenn ſie fiſchen ſollen, vorzuſchreiben, weil dergleichen Leute ſonſt die Flüſſe bald von Fiſchen entblößen und die Brut verderben, woraus in der Folge viel Schaden für die Fiſcherey entſtehet.

Die Zahme- und Teichfiſcherey iſt von der wilden ſehr verſchieden. Das Waſſer, das Erdreich, die Bewährung der Teiche, und der Abſatz der Fiſche, machen in der Benutzung einen beträchtlichen Unterſchied aus, worauf alſo derjenige, der dergleichen Fiſcherey anzulegen gedenkt, beſonders Rückſicht zu nehmen hat. Die Teichfiſcherey wird mehrentheils im Herbſte, doch an manchen Orten auch im Frühjahre unternommen, weil man ſich hauptſächlich darnach zu richten pflegt, zu welcher Jahreszeit die Fiſche den mehrſten Abſatz finden; denn z. B. in katholiſchen Ländern werden die mehreſten Fiſche in der Faſtenzeit gebraucht. Bekanntermaßen muß bey Teichen, welche gefiſcht werden ſollen, das Waſſer vorher abgelaſſen werden, wobey man darauf zu ſehen hat, daß die Ziehung oder das Ablaſſen des Waſſers ſo eingerichtet werde, damit daſſelbe zu einem gewiſſen Tage ſo früh als möglich genug abgelaſſen ſey, um die Fiſche alsdenn in den frühen Morgenſtunden ausfangen zu können, weil ſich dieſelben nachher beſſer halten, und verführen laſſen, als wenn die Wärme des Tages ſchon zu ſehr zugenommen hat. Im Anfange, wenn man mit der Wathe, oder dem Fiſchnetze ziehet, ſo erhält man beym erſten Zuge mehrentheils Hechte, wo dergleichen mit in den Teichen befindlich ſind, weil

dieſe nicht gerne im trüben Waſſer bleiben: bey den folgenden Zügen aber, wenn das Waſſer erſt recht trübe geworden, fängt man mehrentheils erſt die Karpfen. Bey jedesmaligem Zuge müſſen die Fiſche wohl ſortirt werden, die verſchiedenen Sorten von Hechten, ſo wie die großen und kleinen Karpfen, und endlich auch die Speiſefiſche, werden in hierzu ſchickliche große Wannen, welche mit reinem und friſchem Waſſer angefüllt worden, gethan, alsdann gewogen, und wenn ſie gleich auf dem Teichdamme verhandelt werden, denjenigen Perſonen übergeben, oder wo dieſes nicht geſchehen kann, in die zur Aufbewahrung der Fiſche nöthigen Fiſchhälter gebracht, und ſodann aus dieſen nach Gelegenheit verkauft.

Beym Herausnehmen der Fiſche ſowohl als beym Hineinthun in die Gefäße oder Fäſſer muß man behutſam mit denſelben umgehen, und ſie weder drücken, noch durch unbedachtſames Werfen beſchädigen, weil ſie dadurch nicht allein matt und krank werden, ſondern auch viele in den Hältern darauf gehen oder ſterben. Sollten die Fiſche nach beendigter Fiſcherey in andere Teiche gebracht, oder weit über Land weggefahren werden, ſo müſſen die Fiſchfäſſer (welche vorher mit etwas friſchem reinen Waſſer angefüllt worden), nicht ganz bis ans Spundloch voll gemacht werden, ſondern es ſoll ohngefähr eine Hand breit leerer Raum oben ſeyn, die Spundlöcher mit Stroh verſtopft, und der Transport entweder in der Nacht oder ſo viel möglich im Kühlen veranſtaltet werden, damit ſie beſſer dauern und keine davon abſtehen mögen. Wenn die Fiſche weit gefahren werden, ſo iſt es auch nothwendig, daß ſie (beſonders wenn die Witterung warm iſt) ein oder mehreremale mit gutem, reinen und friſchen weichen Waſſer verſehen werden, weil ſonſt viele von der Wärme und Mattigkeit des Waſſers abſtehen.

Fiſchhälter, werden kleine Teiche genannt, in welchen man entweder die Fiſche für die Wirthſchaft oder

auch zum Verkauf aufbewahrt, und dieſe müſſen ſo viel möglich nahe, oder nicht weit von der Wohnung entfernt ſeyn, um theils die Fiſche zu allen Zeiten bequem erhalten zu können, wenn ſie gebraucht werden, theils auch darum, damit immer gute Aufſicht dabey gehalten werden könne, und die Fiſche den Dieberepen nicht ſo leichte ausgeſetzt ſind. Bey Anlegung dergleichen Fiſchhälter hat man ſowohl auf den Boden als auf die Beſchaffenheit des Waſſers, ſo wie auf die Art Fiſche, welche man darein zu ſetzen gedenkt, zu ſehen; denn iſt der Hälter zu Karpfen beſtimmt, ſo iſt es gut, wenn der Boden, wo derſelbe angelegt werden ſoll, lehmigt iſt; wo nicht, ſo iſt es wohl gethan, wenn das Erdreich bis auf den Grund ausgegraben, und an deren ſtatt ein paar Fuß hoch mit Lehm ausgeſchlagen wird. Kann man ferner in einen ſolchen Hälter ein warmes gute Nahrung habendes Waſſer leiten, und dahin noch andere fette Zugänge bringen, ſo iſt es für die Karpfen um ſo vortheilhafter und weit nützlicher, als wenn man ſtatt des vorgedachten Waſſers hartes Quellwaſſer darein zu führen genöthiget iſt. Ganz anders verhält ſichs aber mit Fiſchhältern, in welchen Hechte oder Forellen aufbehalten werden ſollen; denn dieſe Fiſche lieben ein friſches reines Quellwaſſer, mithin muß man in dieſem Fall hierauf Rückſicht zu nehmen ſuchen. Wenn ein Fiſchhälter, welcher für die Karpfen beſtimmt iſt, nicht an und für ſich ſchon fette nahrhafte Zugänge hat, ſo müſſen dieſe Fiſche bisweilen mit Träbern, Schaafmiſt u. d. gefüttert werden. Hechte und Forellen hingegen, unterhält man gewöhnlich mit andern ſchlechten kleinen ſogenannten Speiſefiſchen, indem ihnen dergleichen von Zeit zu Zeit in ihren Behälter gethan werden.

Fiſchhaus, iſt ein Gebäude, welches gewöhnlich an einem Bache angelegt wird, damit die in den daſelbſt in verſchiedenen Kaſten aufbehaltenen Fiſche ſtets Zugang von friſchem Waſſer haben, auch nach Belieben

aus den Käſten ausgefangen werden können. Die Größe eines ſolchen Fiſchhauſes, und die Menge der daſelbſt anzulegenden Kaſten, richtet ſich nach dem Bedarf oder Willkühr eines jeden Hauswirths.

Fiſchkaſten, iſt ein von Holz verfertigter, an den Seiten mit Löchern und oben mit einem Deckel (welcher verſchloſſen werden kann) verſehener Kaſten von beliebiger Größe, welcher gewöhnlich mit einer Kette an einen Pfahl angehängt in ein fließendes Waſſer gelaſſen wird. Man hat aber auch Fiſchkaſten oder Tröge (welche ebenfalls mit Deckeln verſehen ſind, und verſchloſſen werden können) in den Höfen wo man laufendes Röhrwaſſer hat, welche ſo angebracht werden, daß das Waſſer ſtets ab- und zulaufen kann, worinnen man ebenfalls die zum Hausbedarf nöthigen Fiſche aufbewahret.

Fiſchnetze, deren giebt es verſchiedener Art, als: Wathe, Streichwathe, Eisnetze, Treibgarn, Wurfgarn, Sackgarn, Quadernetze, Garnſäcke, Fallſäcke, Schleppſäcke, Gründlingsſäcke, Hamen, Kötſcher ꝛc.

Fiſch-Reuſe, iſt ein von Weiden geflochtener länglichter nicht gar zu weiter aber tiefer Korb, welcher beynahe die Geſtalt eines Trichters hat, und mit einem kleinen Durchgange verſehen iſt, in welchen die Fiſche zwar hinein, aber nicht wieder heraus kommen können. Man legt ſie gewöhnlich in die Flüſſe und befeſtiget ſie an Pfähle. Die Gründlings- und Krebsreuſen werden etwas kleiner gemacht. Dergleichen Reuſen werden mit dem Mundloche nach dem Strom gelegt, weil die Fiſche ihren Gang mehrentheils dem Waſſer entgegen nehmen.

Fiſchwage, deren hat man verſchiedene, große und kleine.

Fiſchzeug, wird alles dasjenige genannt, was ſowohl in fließenden als ſtehenden Waſſern zum Fiſchen nothwendig iſt, wovon bereits im vorhergehenden gedacht worden.

Flachs, Lein (Linum). Hiervon kennet man zur Zeit dreierley Arten und einige Abarten. Sie ſind bekannt, als 1) unter gemeinem Lein; 2) Staudenlein; 3) Siberiſchen Lein. — Von der erſten Sorte oder dem gemeinen Lein giebt es zwey Abarten, als a) den ſogenannten Springlein, bey welchem die Knoten oder Samenkapſeln von ſelbſt aufſpringen, welcher auch zeitiger reif wird als der gewöhnliche Lein, und einen, obſchon etwas kürzern, doch feinern Baſt giebt; b) den Dreſchlein; dieſer wird etwas länger als der erſte, und giebt einen etwas grünlichen Flachs. Der Staudenlein beſtockt ſich ſehr gut, giebt ſehr guten Flachs, iſt aber noch wenig bekannt.

Die dritte Sorte, oder der Siberiſche Lein, iſt bey uns ebenfalls noch unbekannt, und wird daher auch nicht angebauet. Dieſer dauert drey und vier Jahre im Lande und treibt viele Halme aus einem Stocke.

Der Flachs verlangt eigentlich einen milden mit etwas Sand vermiſchten, von allem Unkraut freyen Acker, welcher überdieſes auch gut zugerichtet ſeyn muß. Unkraut, Näſſe und Kälte ſind dem guten Wachsthum des Flachſes hinderlich, mithin muß man bey der Ausſaat Rückſicht darauf nehmen, und ſchickliche Felder hierzu erwählen, die Felder wohl reinigen, keine naſſen dazu wählen, und wenn Kälte zu erwarten iſt, die Saat annoch verſchieben. Um dieſes zu erhalten, ſo ſäet man den Lein gerne in ſolche Aecker, welche das Jahr vorher ſolche Gewächſe trugen, wodurch das Unkraut vertilgt wurde und die auch gedüngt worden, wie z. B. Krautäcker und dergleichen. Man bringt ihn auch in Braachfelder, in umgebrochene Raſenflecke, oder in Ruhe liegende Teiche. Hat man dergleichen Ländereyen nicht, und man muß Braachfeld hierzu erwählen, ſo muß daſſelbe ſehr gut bearbeitet werden, denn je öfter dieſes zur Leinſaat geſchiehet, je beſſer iſt es für die Saat, und das hierzu gewidmete Land

muß in guter Düngung ſtehen: die Ausſaat geſchieht theils Ausgangs April, theils Anfangs und bis zu Ende des Monat May, je nachdem das Clima mehr oder weniger warm iſt, und eben ſo macht man auch gerne mehr als eine Leinſaat, weil bisweilen der frühe beſſer als der ſpäte, und ſo umgekehrt geräth.

Der zur Zeit bekannte beſte Same iſt der, welcher von Riga in Liefland in Tonnen zu uns geſandt wird; der kleinkörnichte und ins gelbe fallende iſt der beſte: man reiniget denſelben vorher nochmals von allem Unkrautgeſäme, und vorzüglich von dem ſogenannten Dotter, und verwahrt ihn alsdenn an einem trockenen Orte bis zur Saatzeit auf. Bey der Ausſaat muß man naſſe Witterung vermeiden, und wenn bald nach der Saat ein Platz- oder Schlagregen fallen und den Leinacker feſte ſchlagen ſollte, ſo thut man wohl, den Acker mit einer Ege wiederum aufegen zu laſſen. Wenn die Witterung warm und fruchtbar iſt, ſo geht der Samen zwiſchen acht, zehn, bis vierzehn Tagen auf. Wenn der Leinſamen nicht gehörig reif geworden, oder vermiſcht iſt, ſo entſteht daraus ein Flachs, welcher theils kurz theils lang oder zweywüchſig wird; zuweilen entſtehet aber der Zweywuchs auch daher, wenn der Acker ſchlecht zugerichtet oder der Same zu dicke geſäet worden. So wie der Flachs ohngefähr die Höhe von ſechs bis acht Zoll erreicht hat, ſo muß derſelbe von allem Unkraute ſo gut nur immer möglich iſt, gereiniget werden, wobey man dahin zu ſehen hat, daß das Erdreich nicht zu trocken iſt, weil das Unkraut ſonſt abgeriſſen, die Wurzeln in der Erde bleiben und aufs neue ausſchlagen; um dieſes alſo gröſstentheils zu verhindern, ſo erwählet man zu dieſer Arbeit gerne den Tag nach einem gefallenen Regen, doch darf der Acker auch nicht zu naß oder ſchmierig ſeyn. Was die Reife des Flachſes anbetrift, ſo richtet man ſich an manchen Orten nach der Wochenzahl, weil man glaubt, daß der Flachs nach einer Zeit von zwölf

Wochen von der Ausſaat an gerechnet, wieder gezogen werden könne; allein dieſes hat keinen Grund, denn wenn ſich der Flachs nicht gelegt hat, folglich die Stengel gerade ſtehen, ſo muß die Farbe, wenn der Flachs und vorzüglich der Same reif iſt, gelblich ſeyn; iſt er noch grün, ſo iſt es eine Anzeige, daß er noch nicht reif iſt; wenn ſich der Flachs aber gelegt hat, ſo darf man nicht ſo lange warten, weil er ſonſt auf dem Lande zu trocken wird, und ſodann in der Verarbeitung entzwey bricht. Vom Flachſe, welcher ſich gelegt, mithin nicht ſeine gehörige Reife erlangt hat, hat man auch keinen recht guten Flachs zu erwarten, und ſein Same kann auch nicht zur Ausſaat genutzt werden. Um das Legen des Flachſes zu verhindern, hat man zweierley Wege, nämlich man muß ihn nicht zu dicke ſäen, oder man ſteckt dünnes Reiſig von Laubholz auf den Acker ohngefähr ein bis zwey Fuß aus einander, ſo wird man verhindern, daß ſich der Flachs bey ſtarkem Regen nicht niederlege.

Wenn der Flachs zum Ausziehen oder Raufen reif iſt, ſo wird er ausgezogen, in große Strohſeile gebunden, alsdann nach Hauſe gefahren und ohne Anſtand geriffelt; ſo wie dieſes geſchehen, in kleine Bündel, ſo wie man ohngefähr in die Hand faſſen kann (mit ein paar Halmen Flachs nicht feſte umwunden), gebunden, und ohne Zeitverluſt zum Röſten ins Waſſer gebracht, wobey zu beobachten, daß der Flachs ſo wie er vom Acker gefahren worden, ſo wie auch nach dem Riffeln nicht lange liegen darf, weil er ſich im erſten Falle leicht erhitzt, und im zweiten nicht trocken werde; auch dürfen die Leute beym Riffeln die Hände nicht zu voll nehmen, weil ſonſt zu viel zerriſſen wird. Das Röſten des Flachſes geſchiehet nunmehro im Waſſer, in einem hierzu beſonders zubereiteten Loche, in ſtehendem Waſſer, wobey man aber dahin Rückſicht nehmen muß, daß das Waſſer nicht ſchlammicht ſey, weswegen ein dergleichen Röſteloch vorher wohl ausgeſchlagen

und reine gemacht werden muß. Die darein gelegten Flachsbündelgen müſſen nicht feſte auf einander gepackt, ſondern geſchränkt oder kreuzweis über einander gelegt werden, damit das Waſſer überall beſſer durchdringen könne; das Röſteloch wird am beſten neben einem Bache angebracht, und zwar ſo, daß ſich daſſelbe unterirdiſch anfülle: auch ſoll es ſo viel möglich an der Sonne liegen, damit das Waſſer immer warm bleibe und der Flachs alſo deſto geſchwinder röſte. Hat man den Flachs ins Waſſer gebracht, ſo wird derſelbe mit Leitern bedeckt und auf dieſe wiederum Steine gebracht, damit derſelbe ſtets unter dem Waſſer erhalten werde. Die Methode, den Flachs mit Erdſchollen und Sträuchern zu bedecken, iſt ſchädlich, macht ihn unrein und ſchwarz.

Die Zeit, wenn der Flachs genug geröſtet ſey, läßt ſich nicht genau beſtimmen, weil ſowohl die Weichheit des Waſſers als auch die mehrere oder wenigere Wärme zu der frühern oder ſpätern Zeitigung beyträgt; das beſte und ſicherſte bey dieſem Geſchäfte iſt, daß man nach Verlauf von drey oder vier Tagen unterſucht und probirt, ob die Schale leichte entzwey bricht und ſich vom Baſte leichte ablöſet; dieſes Probiren muß aber nach den erſten drey Tagen alle Tage wiederholt werden, damit der Flachs nicht vernachläſſiget werde und der Baſt verfaule; denn je wärmer die Nächte ſind, und je wärmer das Waſſer iſt, deſto eher wird der Flachs gut. Hat der Flachs ſeine gehörige Röſte erhalten, ſo wird derſelbe aus dem Waſſer genommen, in anderm reinen Waſſer rein ausgewaſchen, die Bänder aufgelöſt, und nunmehr Handvollweiſe auf einem freyen reinen Platze an die Sonne Häufchenweiſe gegen einander liegend aufgeſtellt, oder welches noch beſſer iſt, man ſchlägt hin und wieder einige Pfählchen ein, bindet an dieſe hölzerne Stangen, und legt den Flachs wohl ausgebreitet an dieſelben an, ſo, daß die Sonne, Wind und Regen gut durchgehen könne; iſt der Flachs auf dieſe

Weiſe recht ausgetrocknet oder dürre geworden; ſo wird er fein ordentlich in große Gebunde gebunden, nach Hauſe gefahren, und an einem trockenen Orte bis zum Darren aufbehalten. An einigen Orten pflegt man den Flachs auch (nachdem derſelbe ohngefähr vierzehn Tage auf die vorgedachte Art gelegen,) umzuwenden oder ſo zu legen, daß die äußere Seite, bey der Aufſtellung des Flachſes, nunmehro auf die Erde zu liegen komme, damit die inwendige Seite auch gebleicht werde, wodurch derſelbe noch mehrere Geſchmeidigkeit erhält. Wenn der Flachs nun abermals zehn oder zwölf Tage alſo gelegen, wobey vieles auf die Witterung ankommt, denn regnet es viel, ſo kann auch hier noch Schaden geſchehen und das Baſt verfaulen, mithin muß man genau Acht haben, ob der Flachs Faſern bekommt, oder wenn er zwiſchen den Fingern gerieben wird, und leichte bricht, ſo muß er aufgebunden und nach Hauſe geſchafft werden, und wo man genau oder recht ordentlich zu Werke gehen will, da wird der Lange von dem Kurzen abgeſondert, und jede Sorte beſonders bearbeitet. An vielen Orten röſtet man den Flachs auch auf dem Lande auf Wieſen, wo das Heu abgebracht worden, oder auch auf Stoppelfeldern, und manche ziehen die Landröſte der Waſſerröſte vor: deren Vorzug aber noch nicht entſchieden iſt; ja ſie iſt ſogar mit mehrern Koſten und Unbequemlichkeiten verbunden als die Waſſerröſte. Die Kennzeichen bey der Landröſte, daß der Flachs gut geröſtet ſey, ſind eben dieſelben, welche bey der Waſſerröſte angezeigt worden, nämlich wenn man den Stengel zerbricht und ſich der Baſt leichte ablöſt.

In der Zubereitung des Flachſes weicht man faſt in allen Ländern etwas von einander ab. Die fernere Zubereitung des Flachſes geſchiehet nun folgendermaßen. Wenn der Flachs wie oben gedacht wohl getrocknet iſt, ſo wird er nunmehr zum Brechen nochmals gedörret; dieſes geſchiehet entweder in hierzu beſonders errichteten Darrhäu-

ſern, oder in den gewöhnlichen Backöfen, letztere Art wird an den mehreſten Orten ausgeübt. Der Backofen wird hierzu entweder beſonders, aber nur mäßig, geheizt, oder aber man bringt den Flachs bald nachher, wenn das Brod aus dem Ofen genommen worden, dahinein. Der Ofen muß ſehr ſorgfältig von allen Kohlen und Aſche gereiniget werden, ſodann wird der Flachs in kleinen Gebunden mittelſt einer Gabel eingeſchoben, und wenn der Ofen voll iſt, ſo wird derſelbe zugemacht und zugleich alle Oeffnungen mit Lehm gut verſtrichen, und ſo läßt man den Flachs ohngefähr vier und zwanzig Stunden darinnen liegen, nachher wird derſelbe nach und nach heraus genommen, und ſogleich von genugſamen Weibsperſonen auf den gewöhnlichen Handbrechen gehörig gebrochen, wobey nunmehr die Schäben oder Acheln unter die Breche fallen, und der Flachs zurücke bleibt. Dieſer Flachs wird nunmehr in Kloben eingelegt, hierauf geſchwungen, ferner gehechelt, und zwar erſtlich durch eine grobe, hernach durch eine etwas feinere, und endlich durch eine klare Hechel gezogen, von dem Werg abgeſondert, das Werg in Wickel zuſammengerollt, der Flachs aber zu ſogenannten Kauten gedrehet, und der gute zum feinen Geſpinſte, der gröbere aber zum gröbern Geſpinſte ausgeleſen. — An manchen Orten wird der Flachs auch, nachdem er gebrochen worden, in die Pochmühle gebracht, von der Pochmühle wieder in Grasbündel gebunden, nach Hauſe gebracht und an die Sonne geſetzt, damit er recht austrockne. Wenn der Flachs trocken genug iſt, ſo wird er auf dem Revellblock gerieben, zuvor aber kleine Riſten zu einer Handvoll gemacht, worauf man die Riſte in beide Hände nimmt, kurz faßt, und zwiſchen den Händen auf gedachtem Revellblock reibt, alſo, daß es ſich etwas theilet und die Schäben darin loß werden: alsdann wieder geſchwungen, und zwey, drey Riſten in eins genommen, nunmehr auf einem mit Leder überzogenen und aus-

geſtopften Kopf, auf den mit der einen Hand die Riſten aufgelegt, und mit der andern durch ein dazu gemachtes Ribbeiſen, abgeribt, alsdann durch grobe und klare Hecheln gezogen, und in zwey oder drey Sorten ſortirt.

Die Samenknoten werden, wenn ſie abgeriſſelt ſind, mit dem Rechen vom groben Unrath gereiniget, in Haufen gebracht, gewurft und vom Unkraute gereiniget. Sie werden hierauf auf einen trockenen Boden gebracht, ſo dünne als möglich ausgebreitet, auch alle Tage, bis ſie vollkommen trocken, mit einem Rechen gewendet. — Der ausgeharkte Unrath ſoll für die Kornwürmer gut ſeyn, wenn man ihn um die Kornhaufen bringt, weil ſie den Geruch nicht vertragen können. — Wenn die Knoten völlig trocken ſind, ſo werden ſie gedroſchen, der Same gut gereiniget, und wenn derſelbe völlig ausgetrocknet iſt, ſo wird er in hierzu ſchickliche Fäſſer eingeſpündet und zur kommenden Saat mehrere Jahre lang auf dieſe Weiſe aufbehalten; denn der einige Jahre alte ſolchergeſtalt aufbewahrte Leinſamen iſt viel beſſer und giebt ſchönern Flachs als der neue Samen. Derjenige Leinſamen, welcher nicht zu Samen beſtimmt iſt, wird zum Oelſchlagen angewendet, und das Oel nebſt den Oelkuchen in der Haushaltung verbraucht, oder aber erſteres verkauft, denn die Oelkuchen werden ſowohl für das Rindvieh als auch für die Schweine ſehr gut benutzt, und entweder an die Spreu oder Fütterung mit angemengt, oder aber unter das Saufen gegeben.

Flachs-Darre, iſt ein zum Flachs- und Hanfdarren beſonders angelegtes Gebäude.

Flachs-Seide, Filzkraut, iſt ein zerſtörendes Unkraut beſonders im Lein, welches durch kein anderes Mittel als durch Ausgäten, wenn es noch jung iſt, ausgerottet werden kann. —

Flieder, ſiehe Hollunder.

Fliegennetze, ſind von Garn verfertigte Netze, welche den Pferden übergehangen werden, um die Fliegen dadurch abzuhalten.

Flöhkraut, Waſſerflöhkraut, (Polygonum amphibium). Es giebt zwey Spielarten, die eine wächſt aufrecht und mager, die andre ſchwimmt mit den Blättern auf dem Waſſer. Die Wurzel iſt ſtark zuſammenziehend, am beſten äußerlich zu ſtärkenden Bädern. Eben ſo wird dieſelbe auch zur Gerberey und zur ſchwarzen Farbe gebraucht.

Föhre, Kienbaum, Kiefer (Pinus ſilveſtris). Dieſer Baum wächſt in allen Ländern von Europa, ſowohl in kalten als warmen Gegenden, theils allein, theils unter andern Nadelhölzern vermiſcht. Das Holz iſt beſſer als das Fichtenholz, und nach dem Lerchenbaum das zäheſte und harzigſte. Es giebt nicht nur die ſchönſten Schifsmaſten, ſondern es iſt auch ſehr gut zum Häuſer- und Grubenbau, zu Röhren ꝛc. für Handwerker und Inſtrumentmacher, zur Feuerung und zu Kohlen, beſonders das Wurzelholz zum Leuchten. Aus den Stöcken und Wurzeln wird Theer, ſchwarzes und weißes Pech, und Kienruß zu ſchwarzen Farben, das Kienöl, auch Terpentin aus klarem Harze bereitet. Die äußere Rinde dient zum Gerben. Auch in der Arzney iſt der Baum nützlich; die jungen Sproſſen, woraus ein ſtarker Geiſt bereitet wird, die harzigen wohlriechenden Spitzen ſind Harn- und Schweistreibend, Blutreinigend in Thee; aus den Zapfen bereitet man Geiſt und Oel, welches beſonders von Viehärzten äußerlich in Wunden gebraucht wird.

Der Anbau des Kieferbaumes iſt leicht; denn er nimmt mit jedem Erdreiche vorlieb, und kommt ſelbſt in dem elendeſten Sandboden fort. Der kleine geflügelte in den Zapfen befindliche Same erlangt im Monat December ſeine Reife, und kann, ohne zu verderben, drey bis vier Jahre aufgehoben werden, wenn derſelbe gehörig verwahrt

wird: die Ausſaat des Samens kann im Frühjahre geſchehen, und er wird nicht zu dünne auf ein vorher wohl aufgelockertes Land oben auf, ausgeſäet, worauf derſelbe ohngefähr in 6 Wochen aufzugehen pflegt. Das beſte Erdreich für dieſen Baum iſt ein größtentheils ſandiger Boden. Sollen die jungen Bäume verpflanzt werden, ſo müſſen dieſelben in kleine Löcher zu ſtehen kommen. Die Fällzeit der Bäume iſt der Herbſt. Ausgewachſen hat der Baum in 80 bis 100 Jahren, erreicht aber ein Alter von 3 bis 400 Jahren. — Eine Abart von dieſem Baume iſt die Schottiſche Kiefer, welche ſchneller wächſt.

Fohlen, Füllen, iſt bekanntermaßen das Junge von einer Mutterſtutte. So wie das Fohlen zur Welt gebracht worden, ſo muß man ihm Maul und Naſe von dem zähen Schlein, welchen es mit bringt, zu reinigen ſich bemühen, und iſt das junge Thier ſchwach, ſo muß ihm mit aller Gewalt in Maul und Naſe geblaſen werden. Wenn man bey der Geburt eines Füllens zugegen ſeyn kann, ſo muß man auch darauf ſehen, daß man (ſobald als das Füllen den Kopf zeigt) die ſogenannte Fohlennahrung, Hippomannes oder Pferdegift, welches ein dunkelröthlicht, ſchwammigtes, milzartiges Gewächſe iſt, und vielen Füllen vorne auf der Zunge ſitzt, ſogleich wegzunehmen ſuche, weil es das Füllen ſonſt verſchluckt ſobald als es nach der Luft ſchnappt, weil ihm dieſes alsdenn nicht geſund ſeyn ſoll. Bisweilen fällt dieſe Fohlennahrung auch auf die Erde, oder man findet ſie auch bey der Nachgeburt. Die Nabelſchnure reißt gewöhnlich ſogleich von ſelbſt ab, wenn die Stute ſtehend fohlt und das Füllen alsdenn auf die hinter der Mutter zurecht gemachte weiche Streu herunter fällt, oder wenn ſie liegend gebar, ſchnell aufſpringt. Desgleichen ſo bringen die Fohlen alle an der Sohle des Hufs ſchwammigte faſerigte Ballen aus Mutterleibe mit, welche zu den härtern oder ordentlichen Hufe nicht gehören: dieſe Ballen muß man ebenfalls

loszumachen ſuchen. Sie werden zwar öfters von den Fohlen ſelbſt losgetreten; allein wenn dieſes nicht geſchieht, ſo werden dieſelben hart, das Thier kann nicht gut gehen, es ſetzt ſich zuweilen auch ein Eiter im Strahl und unter der Sohle an, ſo, daß man Gefahr läuft daß das Fohlen die Hufe verliert. Gewöhnlich pflegen alle vierfüßige Thiere ihre Jungen bald nach der Geburt zu belecken und dieſes thun auch die Pferde, man iſt ihnen dahero behülflich dazu, indem man das Füllen mit etwas Salz beſtreut und der Mutter vor das Geſichte bringt. Ferner, muß man nicht dem Füllen die erſte zähe, harzige Milch entziehen oder der Mutter ausmelken, (wie viele thun, weil ſie dem Füllen eine Wohlthat dadurch zu erzeigen glauben,) denn dieſe erſte Milch iſt eben dasjenige Mittel, wodurch der harte, zähe, ſogenannte Erbkoth (welchen das Füllen aus Mutterleibe mit bringt, und ihm öfters viele Schmerzen verurſacht) abgeführt wird. Will dieſer Erbkoth dennoch nicht abgehen, ſo ſucht man ihn mit den Fingern aus dem After zu ziehen; oder welches das allerſicherſte Mittel iſt, man giebt dem Fohlen ein milchwarmes Klyſtier, welches aus einer Hand voll Leinſamen, der in ½ Kanne Waſſer gekocht und alsdenn durch ein Tuch geſeihet wird, bereitet worden und in den Maſtdarm eingeſpritzt wird; worauf dieſer Koth alſobald abgehet. So wie das Fohlen auf den Füßen iſt, ſo ſucht es das Euter der Mutter von ſelbſt; wollte es die Mutter aber nicht zulaſſen, wie dieſes bisweilen der Fall bey jungen Müttern iſt, ſo muß man ſo lange Mühe anwenden, bis ſie einander angenommen haben. Fügt es ſich, daß eine Mutterſtute nach der Geburt ſtirbt, ſo muß das Fohlen mit Kuh- oder Ziegenmilch eine Zeitlang aufgezogen werden. Man macht dahero im Anfange kleine Zäpfgen von Leinwand, von der Form und Größe der Euterwarzen, taucht dieſe in Milch und giebt ſie dem Füllen ins Maul. Nach und nach fängt es an daran zu ziehen, in der Folge hält man

das Zäpfgen in ein mit Milch angefülltes Geſchirr, und auf dieſe Weiſe lernt das Füllen nach und nach trinken. Iſt das Füllen krank, ſo, daß daſſelbe liegen muß und an ſeiner Mutter nicht trinken kann, ſo muß man die Mutter melken und dem jungen Thiere von Zeit zu Zeit einige Biergläſer voll eingießen. Füllen, welche, wenn ſie ſchlafen, den Kopf nicht wie im Mutterleibe gegen die Bruſt gerichtet haben, ſind ungeſund und gehen mehrentheils zu Grunde.

Es trägt ſehr vieles zum guten und ſchnellen Wachsthume des Fohlen bey, wenn man ihm, wenn es ohngefähr ein paar Monat alt geworden, neben der Muttermilch täglich ein wenig Hafer mit kurzgeſchnittenen Heckerling vermiſcht, zum Futter mit giebt, welcher in einem kleinen Trog vorgeſetzt wird und wovon man daſſelbe nach Belieben freſſen läßt. Je eher man einem Fohlen hartes Futter giebt, deſto beſſer gedeihet daſſelbe. Es erhält dadurch ein feſteres Fleiſch und eine dauerhaftere Geſundheit, und das künftige Gedeihen hängt ſehr viel davon ab, wenn es zur Zeit des ſtärkſten Wachsthumes genugſame und gute Nahrung erhält und in dem erſten Sommer recht zu Kräften kommt; denn wenn ein ſolch junges Thier ſchlecht in den Winter kommt, ſo kann ſichs alsdenn nicht ſo leicht wieder erholen. Es iſt dieſes der Fall bey allen jungen Thieren; wenn ſie in ihrer zarten Jugend ſchlecht gefüttert und gewartet werden, ſo verbutten dieſelben und gelangen nie zu der Schönheit und Größe, als wenn das Gegentheil ſtatt findet und dieſes iſt auch der Fall bey jungen Pferden. Die in Zeiten angefangene trockene Fütterung hat auch den Nutzen, daß das Fohlen gegen den Durchlauf verwahrt wird, als wovon ein dergleichen junges Thier öfters viel leiden muß, und dadurch entweder ſehr zurückgeſetzt werden kann, oder gar das Leben verliert, wie dieſes öfters geſchiehet. Man kann das Füllen alsdann auch viel leichter abſetzen oder gewöhnen, als wenn es

blos an die Muttermilch gewöhnt iſt. Uebrigens muß man einem Füllen auch nicht zu viel Hafer zum Futter geben, dieſen auch nebſt dem Heckerling etwas anfeuchten oder allenfalls vorhero ein wenig einquellen, damit die Körner deſto beſſer verdaut werden können. Das feuchte Füttern iſt für junge und alte Pferde allezeit beſſer als wenn Hafer und Heckerling ganz trocken gegeben wird.

Wenn das Fohlen ſechs Monate alt geworden, ſo ſoll man es abſetzen. Manche laſſen ihre Fohlen nur drey oder vier Monate bey der Mutter, andere hingegen laſſen ſie über ſechs Monate ſaugen; die erſte Zeit iſt zu kurz und das Füllen leidet darunter; geſchiehet es aber länger als ſechs Monate, ſo wird die Mutter zu hart mitgenommen, zumal wenn ſie aufs neue belegt werden ſoll. Das Fohlen wird, wenn es entwöhnt werden ſoll, von ſeiner Mutter ſo weit als möglich in einen andern Stall gebracht, aber nicht angehalftert, weil es ſich ſonſt erdroßeln oder die Halfter in Stücken reißen würde; denn in den erſten vier und zwanzig Stunden iſt manches Füllen faſt wie raſend wenn es von der Mutter genommen wird. Man läßt das Füllen alſo in ſeinem Stalle mehrere Tage völlig frey umher gehen, ſtreuet den Stall recht voll Stroh, damit es ſich überall bequem legen könne, und verſieht daſſelbe mit genugſamen guten Futter und Waſſer, damit ſichs nach dem Austoben ſättigen könne. Nach Verlauf von etlichen Tagen, wenn das junge Thier ſeine Mutter vergeſſen hat, ſo läßt ſichs ſehr bequem während dem Freſſen anhalftern. Manche laſſen ihre Füllen wohl Jahre lang unangehalftert umher gehen, allein je älter ſie werden, je ſchwerer laſſen ſie ſich alsdann daran gewöhnen. Das Futter beſtehet in gutem Hafer, welcher jederzeit mit noch einmal ſo viel klar geſchnittenem Heckerling von Rockenſtroh vermiſcht worden, und gutem Heu, welches zu den gewöhnlichen Stunden des Tages drey mal gereicht wird. Anfänglich oder im erſten Winter, iſt es hinreichend, wenn

ein Fohlen wöchentlich $\frac{1}{4}$ Hafer und dabey täglich 6 bis 7 Pfund Heu erhält und bey jedesmaligem Füttern ordentlich getränket wird, endlich auch alle Tage reine Streu gemacht und ausgemiſtet, damit es auch fein reine gehalten werde und keine Läuſe bekomme, welches bey ſchlechter Wartung und Unreinlichkeit ſehr leichte geſchiehet. Im zweyten, dritten und folgenden Jahre wird ihm etwas an Futter zugeſetzt, oder ſo wie das Alter zunimmt, von einem geringern Maas zu einem größern aufgeſtiegen, und unter das Heu wird auch gutes Futterſtroh mit unter gemiſcht, auch übrigens mit guter Wartung fortgefahren. Manche füttern ihre Füllen zwar mit mancherley ſchlechten Futter; allein die jungen Thiere erhalten auch ein eben ſo ſchlechtes Anſehen und Gedeihen. Wo gute Grasweiden ſind, oder wo man ſonſt andere grüne Fütterung im Sommer hat, da werden die Fohlen ebenfalls mit dahin getrieben, oder mit letzteren zu Hauſe neben etwas trockener Fütterung gefüttert. Junge Pferde wollen immer etwas zu naſchen und zum Zeitvertreib haben, wenns auch nur langes Stroh ſeyn ſollte. Wenn ſie genug gefreſſen haben, ſo legen ſie ſich. Eine Hauptregel iſt es, daß man im Füttern und Tränken zu allen Zeiten gute Ordnung und Reinlichkeit beobachten müſſe. Eben ſo muß man da wo die jungen Pferde auf ordentliche Weide im Sommer gebracht werden, ſowohl im Frühjahr als im Herbſte die Vorſicht gebrauchen, niemals mit der trockenen Fütterung in die grüne, ſo wie aus der grünen in die trockene im Herbſt zu geſchwinde, ſondern nur nach und nach überzugehen oder abzuwechſeln, weil hieraus oftmals nachtheilige Folgen für die Thiere entſtehen, indem ſie entweder im Frühjahre bey zu vieler grünen Fütterung ſtark abmattende Durchfälle bekommen und ſo im Gegentheil im Herbſt von der häufigen trockenen Fütterung mit Verſtopfungen geplagt werden, welches alſo beydes nachtheilig werden kann. Auch ſoll man die jungen Pferde

nicht an Arzneyen gewöhnen, und dieſe nie anders als im höchſten Nothfall gebrauchen; wenn und wie man Arzneyen bey den Pferden gebrauchen ſoll, davon iſt unter den verſchiedenen Krankheiten dieſer Thiere mehr zu erſehen; denn daß viele ihre Pferde durch öfteres Purgieren und Aderlaſſen für Krankheiten verwahren wollen, iſt eine üble Gewohnheit; die Natur wird daran gewöhnt, und wenn alsdenn eine Krankheit ausbricht, welche durch dergleichen Mittel gehoben werden könnte, ſo thut die gebrauchte Arzney ihre Wirkung nicht wie es wohl ſeyn ſollte.

Zum guten Fortkommen und Wachsthum der Füllen iſt es ſchlechterdings nothwendig, daß man ſie ſowohl im Sommer als Winter, ſo viel möglich in freyer Luft laufen laſſe, und ihnen ſo viele Bewegung als möglich iſt verſtatte. Nicht weniger ſo muß man die Fohlen gleich von ihrer Jugend an zahm zu machen und zum Striegeln und Putzen (welches ordentlich im zweyten Jahre angefangen wird) anzugewöhnen ſuchen, und dieſes geſchiehet am beſten, wenn man ſie öfters mit wollenen Lappen überfährt und putzt, wobey auch über dieſes der Vortheil erlangt wird, daß ſie vom Staube und Unrath gereiniget, und für Ungeziefer und andern Zufällen, als Raude und dgl. verwahrt werden, weil durch das Reiben nicht nur der Koth hinweggeſchaft, ſondern auch die Ausdünſtung dadurch befördert wird, und endlich ſo gereicht es dieſen jungen Thieren gar ſehr zu ihrer Geſundheit, wenn ſie öfters mit kaltem Waſſer über den ganzen Leib gewaſchen werden; denn dadurch werden Sehnen und Nerven geſtärkt. Zur Sanftmuth kann man ſie ebenfalls dadurch gewöhnen, wenn man ihnen bisweilen etwas gutes Futter oder Salz und Brod aus der Hand nehmen läßt, auch freundlich mit ihnen umgeht, ſie legen ihre natürliche Furcht alsdenn leichte ab; man hängt ihnen kleine Glocken an ledernen Riemen um den Hals und macht ſonſt noch andere Dinge, damit ſie das Lermen und Getöſe gewohnt werden, und alsdenn

nicht ſo leichte vor allen und jeden erſchrecken oder ſcheu werden. — Damit die Mähnen und der Schweif beſſer wachſen, ſo kann man, wenn das Füllen ohngefähr ein Jahr oder etwas drüber alt geworden, die Haare alle Monate etwas abſchneiden und dieſe Orte fleißig waſchen; an den Ohren und Füßen hingegen, wo lange Haare nicht gut ausſehen, darf ein Füllen vor dem fünften Jahre nicht geſchoren werden. — Wo man mehrere Füllen hat, da müſſen die Hengſt- und Stutenfohlen im zweyten Jahre von einander abgeſondert werden, weil ſie ſonſt um dieſe Zeit ſchon anfangen einander zu beſpringen, und ſich da durch Schaden zufügen.

Ehe ein Fohlen vier Jahr alt geworden, ſoll man daſſelbe zu keiner Arbeit anhalten, aber wenn es das dritte Jahr zurückgelegt hat, ſo kann man es zu ſeiner künftigen Beſtimmung nach und nach mit vorzubereiten ſuchen, wo man ihm denn zuweilen ein leichtes Gebiß ins Maul giebt, einen Sattel oder Geſchirre auflegt, oder aber neben andern frommen Pferden nebenbey an den Wagen, ohne daß es ziehen darf, mit gehen läßt, wenn es nicht zum Reit- ſondern Zugpferde taugt; und eben ſo kann man auch zuweilen aufſitzen, aber auch bald wieder abſteigen, weil ſonſt ein ſo junges Pferd, wenn mans zu der Zeit ſchon reiten wollte, ſehr leichte hohlrückigt gemacht wird.

Diejenigen Hengſtfohlen, welche nicht zur Nachzucht beſtimmt ſind, müſſen endlich auch verſchnitten oder caſtrirt werden. Manche laſſen dieſes an ihren Hengſtfohlen im zweyten Jahre unternehmen, andere erſt im dritten oder vierten Jahre. Die letzte Art verdient den Vorzug, denn durch das frühzeitige Verſchneiden werden die Pferde ſehr zurückgeſetzt, und ſie bleiben hernach immer in einem gewiſſen Grade der Unvollkommenheit zurück, welches nicht geſchehen ſeyn würde, wenn man ſie nicht zu frühzeitig verſchnitten und dadurch die Natur in ihrer Entwickelung

geſtört hätte. Wenn ein Fohlen das dritte oder vierte Jahr erreicht hat, ſo hat daſſelbe bereits einen beſſern Körperbau, Feuer und Stärke erhalten, und es behält alsdenn allezeit mehr Vorzüge von ſeinem Geſchlechte, als ein anderes welches ſeiner Mannheit weit eher beraubt wurde. — Die beſte Jahreszeit zum Verſchneiden iſt das Frühjahr oder der Herbſt. Auch hat man darauf zu ſehen, daß ein dergleichen Fohlen vor dem Verſchneiden nicht beſchält habe, weil alsdenn mehr Gefahr damit verbunden iſt. Nicht weniger ſo muß das Fohlen ſonſt auch vollkommen geſund ſeyn und weder im Druſen noch Hären liegen wenn dieſe Operation unternommen werden ſoll. Es iſt theils zur Gewohnheit, theils zur Nothwendigkeit geworden, daß die Pferde beſchlagen werden müſſen. Fohlen läßt man dahero beſchlagen, wenn ſie ohngefähr vier Jahre alt geworden ſind. Man läßt zuerſt auf den Vorderfüßen Eiſen auflegen, und wenn ſie hinten nicht barfuß gehen ſollen, alsdenn in einigen Monaten darauf auch die Hinterfüſſe beſchlagen. Um dieſe jungen Thiere alſo nach und nach darzu zu gewöhnen, ſo hebt man ihnen öfters die Füße auf, ſchlägt anfänglich ganz ſachte darauf und in der Folge etwas ſtärker, damit ſie das Klopfen gewohnt werden, und dabey giebt man ihnen jedesmal ein wenig Futter, um ſie deſto williger zu machen. Da durch einen ſchlechten Beſchlag die Füſſe der Pferde (welche doch die edelſten Theile an dem Thiere ſind), gar leichte verdorben und mancherley Krankheiten der Füße verurſacht werden können, ſo hat man ſehr Urſache ſeine Pferde nicht dem erſten beſten Schmied anzuvertrauen und es iſt gut, wenn man hiervon ſelbſt einige Kenntniß beſitzt. Unter dem Artikel Beſchlagen iſt das Nöthige hiervon angezeigt worden.

Um die Pferde vor die Zukunft für allerhand Zufällen an den Füßen, als Ueberbeinen, Floßgallen, Spat und andern Gewächſen an den Schenkeln auf immer zu

verwahren, ſo ſoll man nachſtehendes Präſervativmittel bey den Fohlen gebrauchen:

Man nimmt: Baumöl 1 Pfund,

Glasgallen $\frac{1}{4}$ Pfund (dieſes iſt der auf der heißen Materie, woraus das Glas geblaſen wird, oben auf ſchwimmende Schaum),

Drachenblut 5 Loth,

Biebergeil $\frac{1}{4}$ Pfund, welches faſt dürre ſeyn muß.

Die Glasgalle wird zu zartem Pulver geſtoßen, die übrigen Species darzu gemiſcht, alsdenn $\frac{1}{2}$ Maas des ſtärkſten Branteweins darzu gegoſſen, eine Nacht ſtehen gelaſſen, ſodann wird recht ſcharfer Eſſig und eben ſo viel Urin darzu gethan, alles gut vermiſcht zuſammen gekocht und während dem Kochen fleißig abgeſchäumt. Mit dieſer Salbe werden dem Füllen, ſo warm als man es an der Hand leiden kann, alle vier Füße bis an den Leib wohl eingeſchmiert, und acht Tage nacheinander, dreymal des Tags, Morgens, Mittags und Abends wiederholt, wobey das Füllen aber während der Zeit in kein Waſſer gebracht werden darf.

Fohlen, heißt ſo viel als Werfen, oder wenn eine Mutterſtute ein Fohlen oder Füllen zur Welt gebracht hat. —

Fontainen, Baſſins, Fontaines ꝛc., welche in einem Garten entweder zur Zierde oder zum Nutzen dienen, werden in verſchiedener Form gemacht: einige ſind rund, einige länglicht, einige oval, andere viereckicht, achteckicht u. ſ. w. ihre gewöhnlichſte Form aber iſt zirkelrund, und wenn es der Boden zuläßt, je größer, je beſſer. Sind ſie gar zu groß, ſo werden ſie Waſſerſtücke, Canäle, Spiegel, Teiche, Seen, Behälter genennet.

Bey ihrer Bereitung iſt zweyerley zu vermeiden: nämlich daß man ſie weder zu groß noch zu klein macht, damit ein ſolches Waſſerſtücke nicht den beſten Theil eines kleinen Stück Landes einnehme, noch auch in einem gro-

ßen Stück Grundes eine gar zu kleine Fontaine angelegt werde. Dieſes kommt aber vornämlich auf denjenigen an, der den Garten anlegt.

Einige verlangen, die Größe der Fontaine oder des Baſſins, ſoll ſich nach dem Waſſerſtrahl richten, damit das in die Luft fliegende Waſſer, nicht etwa von dem Winde über die Einfaſſung des Baſſins hinausgetrieben werde, ſondern alles, ohne den Weg naß zu machen, hineinfalle. Was die Tiefe der Baſſins anbetrift, ſo werden ſie insgemein zwey oder drey Schuh tief gemacht, und dieſes iſt ſchon hinreichend um den Boden der Baſſins für Froſt zu verwahren und die Sprengkrüge einzufüllen. Sollen ſie aber zu Sammelkäſten oder Fiſchhältern dienen, ſo kann man ſie vier bis fünf Schuhe tief machen, da ſie denn nicht nur allein genug Waſſer halten können, ſondern auch tief genug ſind, Fiſche darinnen zu ziehen und einen Kahn zu tragen. Tiefer brauchen ſie nicht zu ſeyn; wären ſie aber ja tiefer, ſo möchte es deswegen gefährlich ſeyn, weil Leute die ohngefähr hineinfielen, darinnen erſaufen könnten. In Zubereitung der Baſſins muß man gleich Anfangs vorſichtig verfahren; denn da das Waſſer natürlicher Weiſe einen Weg ſuchet, und ſich ſolchen durch ſeine Schwere und durch ſeinen Druck, in einem Baſſin gar leicht durch die geringſte Ritze macht, welche immer größer wird; ſo möchte es alsdenn ſehr ſchwer fallen, ſolches wieder auszubeſſern, wenn es nicht gleich im Anfange recht gut gemacht worden.

Die Baſſins werden entweder mit Letten, Cement oder Bley gemacht; mehrentheils aber werden ſie aus Letten oder Thon bereitet. Will man eins verfertigen, ſo muß man bey der Grundslegung, den Durchmeſſer an jeder Seite um vier Schuhe größer machen, deswegen aber wird das Baſſin doch nicht weiter, denn die Mauern nehmen ſo viel an jeder Seite ein, und das Lettenwerk oder der Thon, womit das Baſſin ausgefüllet werden ſoll, muß

auch um zwey Schuh tiefer zu liegen kommen, als der Tiefe des Waſſers anberaumet iſt, weil der Letten über achtzehn Zolle dicker ſeyn muß, und ſechs Zoll hoch mit Steinen beleget werden.

Der Letten oder Thon muß mit Waſſer mit den Händen wohl durchgearbeitet werden und wenn er in dem Baſſin ausgebreitet worden, muß er mit bloßen Füßen gut eingetreten werden, damit das Waſſer des Baſſins nicht durchdringen könne, auch die Wurzeln derjenigen Bäume die etwa in der Nähe ſtehen, nicht durch die äußere Mauer bohren. Dieſe kann man aus Scherben, Mauerſteinen oder Kieſel, mit Mörtel von gemeiner Erde machen und wird die Grundmauer genannt, weil ſie nur bloß gemacht wird, um dem Druck des umliegenden Grundes zu widerſtehen. Die innere Mauer muß aus guten Mauerſteinen gemacht werden, die ſich nicht ſchälen und von dem ſpritzenden Waſſer ſpalten, oder auch aus Kieſeln und aus Bruchſteinen, welche zwar ein dauerhaftes Werk geben, aber nicht ſo gut laſſen als die gehauenen Mauerſteine.

Die Baſſins von Cement werden folgendergeſtalt gemacht: Nachdem man das Baſſin wie vorher in Grund geleget hat, ſo iſt es ſchon genug, wenn man daſſelbe um einen Schuh und neun Zoll größer, und den Boden um eben ſo viel tiefer machet.

Wenn dieſes geſchehen, ſo fängt man an gegen den perpendiculair ausgeſchnittenen Boden eine Schuh dicke Mauer aufzuführen, welche bis auf den Boden gehen muß, und aus Stücken und Mauerſteinen mit Mörtel von Kalk und Sand aufgeführt werden ſoll.

Wenn die Mauer ringsherum verfertiget worden, ſo wird der Boden einen Schuh dick mit eben dergleichen Materialien beleget; hernach wird die Mauer neun Zoll dick, worunter die Fütterung und ihre innere Fläche begriffen iſt mit Cement gefüttert.

Dieſe Fütterung wird aus kleinen Kieſeln gemacht, die man Schichtweis mit einem Mörtel von Kalk und Cement anleget.

Wenn dieſe Fütterung acht Zoll dick iſt, ſo wird ſie über und über auf dem Boden mit Cement, welcher, ehe man ihn mit Kalk miſchet, wohl geſiebet werden muß, überzogen, und hernach wird alles mit der Kelle glatt gemacht.

Der Cement ſoll aus zwey Dritteln Cement- oder Ziegelmehl, und einem Drittel Kalk beſtehen.

Dieſer Cement hat die Eigenſchaft, daß er unterm Waſſer ſo hart als Steine oder Marmor wird, und ein ſo feſtes Werk machet, das nimmermehr Schaden leidet.

Wenn das Baſſin fertig iſt, ſoll die Fütterung vier bis ſechs Tage lang hintereinander mit Oehl oder Rindsblut beſtrichen werden, damit ſie nicht Sprünge oder Ritze bekomme; und wenn dieſes geſchehen, läßt man das Waſſer, ſo bald es nur immer möglich iſt, hinein.

Die Baſſins aus Bley werden alſo gemacht: der äuſſere Umfang wird auf den Seiten um einen Schuh größer gemacht, und um einen Schuh tiefer, als das Baſſin ſeyn ſoll, ausgegraben.

Die Mauer muß einen Schuh dick gemacht werden, damit ſie der Erde, ſo um ſie herum lieget, genugſamen Widerſtand thun möge, aber auf dem Boden darf ſie nur einen halben Schuh dick ſeyn.

Dieſe Mauern werden aus Mauerſteinen mit Mörtel von Gips gemacht; denn der Kalk frißt das Bley an; hernach wird das Bley um die Wand herum, wie auch auf den Boden geleget und verlöthet: allein die bleiernen Baſſins ſind nicht ſehr im Gebrauch, indem ſie viel koſten und man Gefahr laufet, daß das Bley geſtohlen werden möchte. —

Man hat wohl in Acht zu nehmen, daß man die obere Einfaſſung und Fläche des Baſſins gleich und eben

halte, damit das Waſſer die Mauer überall gleich bedecke.

Was den Abfall der Baſſins ſowohl den obern als den untern betrift, ſo ſoll man ſolchen nicht zu enge machen, damit er ſich nicht leicht verſtopft, welches, wenn er gleich mit einem Seiher verſehen iſt, doch geſchiehet.

Wenn das ablaufende Waſſer in eine Pfütze oder Cloacke ſich verlieret, ſo wird es nur durch ſteinerne oder thönerne Röhren geleitet, ſoll es aber niedriger liegende Baſſins ſpielen machen, ſo muß es durch bleierne Röhren laufen.

Wenn man ſich gezwungen ſiehet, Waſſerbehältniſſe zum Nutzen der Gärten zu machen, ſo gräbt man ſolche insgemein im niedrigſten Theil des Gartens, oder wo der bequemſte Ort iſt, das Waſſer ſo etwa bey ſtarkem Regen aus der umliegenden Gegend zufließet, zu ſammlen. Die Seiten dieſer Teiche ſollen recht bequem eingerichtet werden; denn wenn ſie gar zu gerade, ſo bricht das Erdreich gerne, wenn ſelbiges unteuher vom Waſſer ausgeſchwemmet und ausgehölet wird. Die Seitentheile ſollen nebſt dem Boden dieſer Teiche, neun bis zehn Zoll dick, mit wohl durcharbeiteten Leime beleget werden, und wenn ſolches geſchehen, muß man den Leim wohl bedecken, um zu verhindern, daß er von der Sonne und den Winden, noch ehe das Waſſer hineingeleitet wird, keine Riſſe bekomme. Dieſen Teichen ſoll man keine regulaire Form geben, ſondern man ſoll dem Graben, woraus der Teich gemacht wird, ſeine Form laſſen, dadurch wird etwas erſparet und der Teich bekommt ein beſſeres Anſehen.

Forellenhälter, ſiehe Fiſchhälter.

Forellenteich, dieſer ſoll ſehr friſch ſeyn und guten Zugang von friſchen Quellen oder Bächen, welche Kies bey ſich führen, haben. Die Forellenteiche werden alle drey Jahr einmal gefiſcht, und alsdenn mit andern jungen Forellen wieder beſetzt. Dieſe Teiche müſſen im

Winter eben ſo wie die Karpfenteiche aufgeeiſt und der Ab- und Zufluß des Waſſers täglich unterſucht werden.

Frauenmantel (Alchemilla vulgaris), iſt eine Pflanze, welche zum Gerben gebraucht wird, und eins der beſten Futterkräuter für alles Vieh abgiebt.

Frühkraut, Spitzfrühkraut, ſiehe unter Kohl. —

Füllmund, wird bey einer Leimwand der etwas wenig in die Erde gegrabene und alsdenn mit großen Feldſteinen ordentlich darunter gelegte Grund genennet, worauf alsdenn die erſte Hauptſchicht von dem mit kurzem Stroh vermiſchten Leim geſetzt wird, und da dieſer Grund nicht ſo gut verbunden werden kann wie ein anderer gemauerter, ſo müſſen die Steine ſehr gut geſetzt und gelegt werden, damit ſie ſich nicht verſchieben können.

Fuchsſchwanz, Wieſenfuchsſchwanz, (Alopecurus pratenſis) verdient unter den Futtergräſern den erſten Platz.

Fuchsſchwanz, (Amaranthus caudatus) purpurrother Amaranth, eins der ſchönſten Blumengewächſe der Luſtgärten, von denen noch mehrere Arten vorkommen.

Futter, darunter verſtehet man alles dasjenige was dem Pferde- Rind- Schaf- Schwein- und Federviehe zur Nahrung dienen kann, wovon unter jedem Artikel das Nöthige angezeigt zu finden, auch wie das Vieh gefüttert werden müſſe, bey jeder Viehart bemerkt worden. —

Futtertreſpe, (Bromus giganteus). Dieſe Grasart hat ſehr viel gute Eigenſchaften und verdient dahero ſehr von Landwirthen angebaut zu werden. Sie wächſt in allerley Erdreich, und liefert in nicht zu ſchlechtem Boden ſehr ſchöne Ernten. Man kann ſie leicht zu Heu machen, und kann, wenn ſie in ſchattigen etwas feuchten Boden ſtehet, welchen ſie vorzüglich liebt, gleich im erſten Jahre dreymal abgehauen werden. —

Futterklinge, iſt diejenige Klinge, welche zum Heckerling und Grasſchneiden an der Heckerlingsbank oder Futterbank feſte gemacht und gebraucht wird.

Futterſchwinge, iſt ein von Weiden geflochtener, beynahe wie eine Backſchüſſel geſtalteter Korb, worinne den Pferden der Hafer geſchwungen und vom Staube gereiniget wird.

Futterſtroh, hierzu rechnet man nicht nur das Weizen- Rocken- Gerſten- Hafer- Erbſen- Wicken- Bohnen- und Linſenſtroh, ſondern man rechnet hierzu die Wirrgebunde von Rocken und andern Strohe. —

G.

Gährbottig, nennt man beym Bierbrauen dasjenige Gefäße, worinnen dem Biere die Hefen gegeben werden, damit daſſelbe gähren möge. Die Größe eines ſolchen Bottichs richtet ſich nach der Menge des zu brauenden Bieres.

Gähren, Gährung, Fermentation, iſt ein Umſtand, worauf beym Bierbrauen, Brantweinbrennen, Eſſigmachen, beym Weine, Brodbacken und dergleichen ſehr vieles ankommt. Da nun unter den Artikeln vom Bierbrauen, Brantweinbrennen und Eſſigbrauen hiervon ſchon das Nöthigſte gedacht worden, ſo würde es überflüßig ſeyn hier Wiederholungen zu machen, folglich brechen wir hiervon ab und gedenken nur derjenigen Mittel, welche zum Gähren angewendet werden können und am mehreſten angewendet zu werden pflegen.

Gährungsmittel, dieſe beſtehen theils in Hefen, Honig, Zucker, Weinſteinöl, Mehl ꝛc. Da nun aber das erſtere Gährungsmittel, die Hefen, am allermehreſten angewendet werden, um dadurch eine Gährung zu bewirken, und dieſes Mittel immer auch das wohlfeilſte iſt, ſo wollen wir um der Kürze willen auch nur hiervon das

Nöthigſte gedenken, dabey aber zugleich auch weiter unten anzeigen: wie man ſich nicht nur zu allen Zeiten dieſes Gährungsmittel bereiten, ſondern auch vorzüglich gut verfertigen könne.

Die Hefen ſind ſchlechterdings nothwendig, gleichwie es nöthig iſt, daß eine Gährung beym Bierbrauen, Brantweinbrennen ꝛc. vorgehen muß. Finden ſich ja ſolche Biere, wo man keine Hefen hinzu zu thun nöthig hat, ſo ſind es ſolche, die aus ſolchen Waſſern gebrauet werden, welche an und für ſich ſchon ein Gährungsmittel bey ſich haben. Dergleichen iſt das aus dem Sauerbrunnen zu Wildungen, und andere mehr. Dieſe haben von dem allgemeinen flüchtigen Sauerſalze bey ſich. Eben daſſelbe iſt zwar ein geheimes, aber auch das edelſte und wirkſamſte Ferment.

Was ſind aber die Hefen? ſie ſind ein erdigtes Gemenge, worinnen ſich, nebſt einer guten Quantität Oeltheilchen, auch noch ein Theil Sauerſalz, ſo aber in den Oeltheilchen verwickelt iſt, aufhält. An der erdigten Beſchaffenheit wird niemand zweifeln. Was aber die Oel- und Sauertheilchen, die darinnen enthalten ſeyn ſollen, anlangt, die offenbaren ſich in der Deſtillation des Brantweins aus den Hefen. Was iſt aber der Brantwein anders, als ein ſauerſüßer Liqueur oder ein ſolcher, wo die Oeltheilchen mit einigen ſauern Salztheilchen vermiſcht ſind. Eben daher kommt es, daß der Brantwein, weil er einerley Natur mit den Hefen hat, wenn man die alkaliſche Erde ausnimmt, in der Gährung ſo gute Dienſte leiſtet. Man kann auch ſicher glauben, daß alle verſüßte Säuren, oder was ſonſt das Oel und Salz, beſonders wenn ſie zart und flüchtig, zuſammen vereinigt in ſich hat, mit den Hefen bey dem Gährungsgeſchäfte gleiche Tugend beweiſen werden.

Das ſind die Hefen überhaupt betrachtet. Wenn man ſie aber ſo, wie man ſie findet, anſiehet, ſo ſind ſie

von verſchiedener Wirkung, worauf man beym Bierbrauen und Brantweinbrennen wohl acht zu geben hat. Es iſt nicht von ſauern oder ſchimmlichten die Rede, denn von dergleichen läßt ſich leicht gedenken, daß ſie vermieden werden müſſen. Ihr ſchimmlichter, fauler und ſäuerlicher Geſchmack pflanzt ſich durch das ganze Gebräude fort, und die böſe Beſchaffenheit breitet ſich eben ſo gut oder ſehr durch die Gährung aus, als die gute, ſo wenig auch davon vorhanden ſeyn mag. Es verſteht ſich allezeit gute friſche Hefen, wenn man verlangt, daß eine zur Gährung geneigte Sache damit angeſtellet werden ſoll. Nun giebts aber Bottich- und Faßhefen, und unter dieſen iſt wieder ein Unterſchied unter den Spundhefen oder Geſchte, und unter denen, die am Boden des Faſſes liegen bleiben. Die Bottichhefen ſind die kräftigſten. Sie haben ſich noch nicht abgearbeitet und ſtecken noch voll von den edelſten Theilchen, die einem Biere eine gute Art geben können. Die Spundhefen ſind die ſubtilſten; es hat ſich auch während dem, daß ſie über der Flüßigkeit geſchwebt, noch der zarte und durchdringende Geiſt der gährenden Sache damit vermengt. Man kann dahero von ihnen die beſte Wirkung erwarten. Was aber diejenigen anlangt, die am Boden liegen, ſo ſind ſie zwar nicht zu verwerfen, wenn ſie noch friſch und nicht ſauer, ſondern von einem Faſſe ſind, wovon das Bier bald, nachdem es ausgegohren, abgezogen iſt. Wo man aber jene Sorte, die Bottich- oder Spundhefen haben kann, ſollen ſie allerdings den andern vorgezogen werden.

Je beſſer die Hefen ſind, deſto edler wird das dadurch in Gährung gebrachte Getränke. Ein ſonſt ſchlechtes Bier wird dadurch zu einem guten, wenn die Hefen von einem köſtlichen Biere genommen worden. Es iſt aber beſonders, daß, obwohl dergleichen Bier noch ganz vorzügliche Hefen abſetzt, dennoch ſelbige merklich ſchlechter geworden ſind, als das Ferment war, wovon ſie ge-

kommen waren; und dieſe Abnahme zeigt ſich von einem Gebräude zum andern immermehr: daher man bedacht ſeyn muß, immer wieder ein neues edles Ferment zu verſchaffen, wo ſich nicht die Brauerey verſchlimmern ſoll, niemals aber von ſchlechtem Biere Hefen nehmen, ſondern lieber ſelbſt welche zu machen, wie ich bald zeigen werde.

Die Hefen ſind, wie man aus dem Angeführten ſchon erſehen kann, ganz und gar nicht dasjenige, wofür ſie viele anſehen, nämlich ein Auswurf von Unreinigkeit, welche das Bier oder ein ander gährendes Weſen von ſich ſtößt. Sie ſind vielmehr ein Mangel von den edelſten und kräftigſten Theilen, die eine Flüßigkeit in Bewegung ſetzen, und ihr von ihrer Art eine Beſchaffenheit geben. Daß ſie aber kein Unrath ſind, den das Bier nicht leiden kann, erhellet daher, weil, je vollkommner das Bier gerathen, deſto weniger läßt es Hefen übrig bleiben. Je übereilter und unvollkommener die Gährung iſt, deſto mehr bekommt man derſelben. Daher haben auch die edelſten Weine die wenigſten Hefen. Dieſes verſteht ſich hauptſächlich von den Unterhefen, und es läßt ſich aus der Menge derſelben ein Schluß auf die ſchlechte Beſchaffenheit des Getränkes machen.

Die Wirkung derſelben kommt darauf an, daß die gleichartigen Theilchen der Hefen diejenigen, in der in die Gährung zu ſetzenden Flüßigkeit ergreifen, nach der Art, wie alle Dinge von einerley Art ſich zu verbinden pflegen. Weil nun bey den erſtern ein treibender Geiſt iſt, welchen man das milde Gas zu nennen gewohnt iſt, und ſich nicht nur aus dem Geruch der Hefen, ſondern auch aus dem Spiritus, der von den gährenden Flüßigkeiten aufſteigt und erſtickend iſt, offenbaret, ſo entſtehet eine Bewegung, die ſo lange anhält, als noch Theilchen da ſind, die ihres gleichen noch nicht gefunden und ſich mit denſelben noch nicht verbunden haben. Zu gleicher Zeit werden die noch etwas gröbern und z. E. aus Salz, Oel und Erde beſte-

ſenden Körperchen, durch das Hin- und Wiedertreiben in der Flüßigkeit um ſo viel leichter getrennt, etwa auf die Art, wie das Küchenſalz im Waſſer um ſo viel eher ſich auflöſet, wenn es darinnen hin und wieder bewegt wird. Es kommen auf dieſe Weiſe diejenigen Malztheilchen, welche im Kochen nur gröblich aufgelöſt waren, durch die Gährung noch beſſer aus ihrer Verbindung, nämlich aus der heterogeniſchen Verbindung, da Salz, Oel und Erde mit einander vermenget ſind, gelangen dadurch aber eben zu einer homogeniſchen Vereinigung, wo das Oelichte mit dem Oelichten, das Salzigte mit dem Salzigten, näher zuſammen tritt und zuerſt eine weinartige Miſchung ausmacht, das iſt, eine ſolche, wo der öligte Theil den ſalzigten einigermaßen überzieht und einwickelt, welches eine Süßig- und Annehmlichkeit auf der Zunge verurſacht; dahingegen, wenn die Gährung weiter fortgeſetzt wird, das Salzigte die Oberhand gewinnt, und ſeine Schärfe auf der Zunge ſpüren läßt, in welchem Falle man die Flüßigkeit Eſſig nennt.

Hefen die alſo keinen ſtarken Geruch mehr haben, ermangeln des Geiſtes, der durch ſie eine Flüßigkeit in Bewegung ſetzt, und die keine Bewegung erregen können; die ſind zu dem Entzwecke, wozu man ſie haben will, ganz und gar nichts nütze. Man geht dahero allezeit am ſicherſten, wenn man ſie nicht nur nach dem Geruche prüfet, ſondern auch im kleinen eine Probe damit macht, ehe man ſie zum Anſtellen des Bieres oder Brantweins nimmt.

Die Akademie der Wiſſenſchaften in Schweden giebt in ihren Abhandlungen im XV. B. S. 160. folgende Methode an, die Hefen lange gut zu erhalten:

„Man ſchlägt die Hefen von einem friſch gebraueten Biere in ein Tuch oder Serviette, und legt ſie in die Aſche, die etwas hoch aufgeſchüttet und wohl zuſammen gedrückt werden muß. Die Aſche zieht in den Umſtänden alle Feuchtigkeit davon an ſich, daß die Hefen wie ein ſtar-

ker Teig werden, welches in einem Tage zu Stande kommt. Man kann ſie auch nur unter einer Kelter hart auspreſſen. Aus dieſem Teige formirt man dünne Kuchen, und trocknet ſie auf Horden an der Sonne oder an gelinder Ofenwärme, wiewohl ihre Austrocknung etwas ſchwer hergeht. Hernach zerreibt man ſie und hebt ſie in einem Säcklein auf, welches an die freie Luft gehängt wird. Bedarf man ihrer, ſo nimmt man davon, ſo viel man will und mengt ſie mit warmer Bierwürze an.“ Dieſe Methode macht viel Mühe und die ausgetrockneten Hefen thun bey weitem die Dienſte nicht, wie gute friſche Hefen. Will man ſich alſo Hefen ſelbſt machen, im Fall man keine guten friſchen haben kann, ſo verfahre man auf folgende Art:

Hefen ſind nichts anders als das feine Mehl vom Malz, welches ſich beym Bierbrauen mit durchbrauet, und dann wird dieſes durch die Gaare von dem ſüßen Saft der Würze losgeriſſen, daß es ſich davon abſondern kann, und dadurch wieder in den Stand gebracht, eine andere ſüße oder mehligte Sache in Gährung zu bringen.

Braucht man nun Hefen und will ſie machen, ſo nehme man das natürliche dazu, wovon ſie ihren Urſprung haben. Man nehme dahero Malz, es ſey Gerſte oder Weizen, laſſe es mahlen, ſo hat man die rechte Maſſe, die darzu gehöret.

Von dieſem Mehle nehme man ohngefähr 4 Pfund (oder nach Belieben mehr, je nachdem man viel Hefen nöthig hat,) darauf gieße man lau Waſſer und maiſche es damit ein, als wenn man brauen will, nach einer halben Stunde gieße man kochend Waſſer zu, und rühre es im Zugießen recht, damit es zerfließet und ſich gehörig auflöſet, 2 Stunden ohngefähr laſſe man es zugedeckt ſtehen, dann gieße man kaltes Waſſer zu und mache es ſtellrecht, gebe ihm Hefen, wie beym Brauen, und laſſe es gähren.

Fängt es an zu gähren, ſo wartet man bis es etwas in die Höhe getrieben hat, alsdenn nimmt man die Hefen

oben ab, ſammlet ſie beſonders, nach Zeit von einer halben oder ganzen Stunde, thut man es noch einmal und thut ſolche zur vorigen. Dieſe hebt man beſonders auf, und von dieſen nimmt man den andern Tag, wenn es vollends abgegohren hat, die Oberhefen, welche gemeiniglich ſchwarz und klebrig ſind, ſie taugen nichts und verderben die andern.

Nach der Zeit kommen ſchöne weiſſe, die ſammlet man beſonders und nimmt ſie fleiſſig ab, ſo oft als welche in die Höhe getrieben ſind.

Da aber die Hefen, wenn man alles rein ausmahlen läßt, zu grob werden, ſo kann man nur das feine Mehl ausſchlagen laſſen, und das übrige zum Eſſigbrauen mit verwenden.

Bey dieſem Hefenmachen hat man noch den Vortheil, daß man von dem aufgegoſſenen Waſſer, welches nun zu Würze oder Bier geworden, den beſten Eſſig bereiten kann. Wie dieſes geſchiehet, findet man unter Eſſigbrauerey.

Von 4 Pfund Mehl kann man 12 Maas klaren Eſſig erhalten, man muß aber rechnen, was auf den Hefen bleibt und daher in allen wohl 18 bis 20 Maas Waſſer darzu nehmen, worunter aber dasjenige ſo zum Einmöſchen gebraucht worden mit begriffen iſt.

Wer dies zum erſtenmale verſucht, der wird kaum glauben können, daß es wieder wird klar werden, allein es hat keine Gefahr, nach der Gaare wird es ſo klar als ander gebrauetes.

Nachdem es nun Gerſte oder Weizen iſt, auch fein oder grob gemahlen, nachdem es Ober- oder Unterhefen ſind, gut oder ſchlecht gegohren hat, darnach hat man feine und grobe Sorten.

Hätte nun dieſes nicht gut gegohren, ſo ſind die Hefen nicht gut brauchbar, der Eſſig aber wird doch gut von dieſer Würze, und die Hefen darf man darum auch noch nicht wegthun, wiewohl man das thun könnte, denn

man hat ſie umſonſt, weil der davon zu erhaltende Eſſig ſchon Mühe und alles bezahlt, aber es iſt noch anderer Rath. —

Man brauet ohngefähr einen Scheffel (Berl. Maas) Malz, ſtellet die Würze mit guten Hefen, und wenn es im Gähren iſt, thut man dieſe Hefen darzu, ſo gähren ſie alle damit ab, und werden gut. Man kann auch, wie ſchon gedacht, mehr als vier Pfund auf einmal machen, mehr gährt beſſer als wenig.

Ob die Hefen, oder das Bier gut gegohren hat, erkennt man daran, wenn man die Hefen ruhig hinſtellt, und das Flüſſige ſetzt ſich oben bald und recht klar, die Hefen fallen zu Boden, ſo, daß man das Flüſſige klar abgießen kann, ſo iſt es ein Merkmal, daß es gut gegohren hat; gießet ſich aber die Hefe faſt alle mit dem Flüſſigen ab, ſo iſt es das Gegentheil, und ſie taugt nichts.

Gälteviеh, nennt man dasjenige Rind- Schaaf- und Ziegenvieh, welches entweder noch nicht trächtig geweſen, oder aber wieder ein oder mehrere Jahre nachdem es trächtig war, ausgeſetzet oder nicht zugekommen, und dieſes wird alsdenn Gälteviеh genennt.

Gänſer, Gänſerich, iſt das Männchen von den Gänſen. Auf zehn bis zwölf Gänſe pflegt man immer einen Gänſerich zu halten, die er auch vollkommen beſtreiten oder bedienen kann, wenn er nicht zu alt geworden iſt, und er darf nicht länger als vier Jahre zur Zucht gebraucht werden, wenn er ſeine Dienſte gehörig verrichten ſoll.

Galläpfel, Eichäpfel, ſie färben Vitriol und Eiſenſolutionen ſchwarz, daher ſie zur Prüfung der Geſundbrunnen dienen. Desgleichen ſo werden ſie zum Färben und zur ſchwarzen Tinte gebraucht. Die beſten kommen aus dem Oriente.

Gallgangras, Segge, Riedgras, Sandriedgras (Carex arenaria) **deutſche Saſſaparille**, die ähnliche blutreinigende, ſchweis- und

harntreibende Kräfte beſitzt, und ihr noch vorgezogen wird. Man giebt ſie als Abſud oder Extract. Sie dient zu Befeſtigung des Flugſandes.

Gamander, Bathengel (Teucrium Chamaepitys) von ſtark aromatiſchem Geruche und bitterm Geſchmacke, zu Thee, als eröfnend und wundreinigend empfohlen. —

Gans, iſt ein bekanntes Federvieh. Die zahmen Gänſe ſind theils zur Speiſe, theils um der Federn willen, nothwendig in der Landwirthſchaft; allein ſie bringen nicht viel Nutzen, und wenn die Gänſezucht nicht mit Bedacht betrieben oder zu ſehr vervielfältiget wird, ſo gereicht ſie manchen zum offenbaren Schaden. Eine Gans darf ebenfalls nicht länger als vier Jahre zur Zucht gebraucht werden, wenn ſie Nutzen bringen ſoll. — Die Gänſe, welche im Anfange des Februars zu legen anfangen, legen ohngefähr eine Mandel Eyer, und ihre Brutzeit dauert vier Wochen; während der Brutzeit müſſen die Gänſe täglich einmal zu freſſen und genug zu ſaufen erhalten, auch die Neſter an ſolche Orte gebracht werden, wo ſie für den Schweinen ſicher ſind. Wenn die jungen Gänſe 24 Stunden alt geworden, ſo müſſen ſie ein paar Tage gehackte Brenneſſeln mit hart gekochten und klein gehackten Eyern vermiſcht erhalten, alsdenn können ſie ſchon mit ihren Müttern auf Raſen und Teichen ihr Futter ſuchen, dabey müſſen ſie jedoch des Morgens und Abends mit grün gehacktem Kraute, worunter Kleyen gemiſcht worden, verſehen werden, und wenn ſie die Flügel bekommen, ſo giebt man ihnen geſtampfte Brenneſſeln mit etwas Gerſtenſchrot vermengt, damit ſie mehrere Nahrung erhalten, welche ſie bey dieſer ihnen gefährlichen Zeit bedürfen. Wenn einmal die Erndte herannahet, ſo bedürfen ſie keiner Fütterung weiter, weil ſie jetzt Futter genug finden. — An ſolchen Orten, wo man viele Teiche oder anderes Waſſer hat, da kann man ſchon weit mehr an der Fütterung er-

ſparen; denn alsdann iſt es hinreichend, wenn die jungen Gänſe ohngefähr die erſten drey Wochen gefüttert werden. Die Zuchtgänſe werden jährlich zweymal gerauft, die Jungen hingegen, oder die, welche zur Maſt beſtimmt ſind, darf man ihrer Federn nicht berauben. Was das Mäſten der Gänſe anbetrift, ſo kann dieſes theils durch Stopfen mit Nudeln (welche aus ſchwarzem Mehle bereitet werden), theils mit Hafer, oder auch mit türkiſchem Weizen, theils mit Möhren oder gelben Rüben und Gerſtenſchrot geſchehen. Das Mäſten oder Stopfen mit Nudeln muß mit vieler Behutſamkeit verrichtet werden, damit man nicht Gefahr laufe, ſeine Gänſe zu verlieren, oder todt zu ſtopfen. — Das Mäſten mit gelben Rüben und Gerſtenſchrot iſt die beſte und wohlfeilſte Mäſtungsart, und der Hafermäſtung vorzuziehen. Man ſperrt ſie in enge Ställe, giebt ihnen die erſten vierzehn Tage klargeſtampfte Möhren und genug reines Waſſer, anderweite vierzehn Tage oder höchſtens drey Wochen mit Waſſer angefeuchtetes Gerſtenſchrot, genug reines Waſſer und darein etwas groben Sand, ſo werden ſie bey ordentlicher Wartung in vier bis fünf Wochen ſchön fett ſeyn.

Gartengewächſe, darunter verſteht man alles was theils zur Speiſe und Nahrung der Menſchen gebauet, theils zum Arzneygebrauch angezogen wird, wovon man das Nöthige unter den gehörigen Artikeln angezeigt findet. —

Gartenhopfen, ſ. Hopfenbau.

Gartenpappel, Roſenpappel (Alcea Roſea. L.) Roſenpappel mit eckigten, einwärts gebogenen Blättern.

Roſenpappel (Alcea ficifolia.) Roſenpappel mit Blättern, die den Fingern an einer offenen Hand gleichen.

Es ſind dieſes zwey verſchiedene Sorten, deren Unterſchied in der Geſtalt der Blätter allezeit bleibet. Die

Blätter der erſten Art ſind rundlich, und an ihrem äußerſten Ende in Winkel zerſchnitten. Die Blätter der andern Art hingegen ſind tief, in ſechs bis ſieben Abſchnitte getheilt, und ſehen daher den Fingern einer offenen Hand gleich.

Da es um die Verſchiedenheit der Farben ihrer Blumen blos etwas zufälliges iſt, und auch die gefüllten Blumen bloße Varietäten ſind, die ihren Grund in der Wartung haben; ſo haben die Botaniſten daraus keine beſondere Sorte gemacht. Es werden alſo auch hier nur die verſchiedenen Farben bemerkt, die man insgemein an ihren Blumen beobachtet.

Sie ſind bald weiß, bald blaß, roth, dunkelroth, ſchwarzroth, purpurroth, gelb und fleiſchfarbig. Außer dieſen giebt es auch noch dergleichen Pflanzen mit ſchäckigten Blumen.

Die Varietäten der gefüllten Roſenpappeln ſind zwar nicht beſtändig; indeſſen wenn man den Samen von den am ſtärkſten gefüllten Blumen ſorgfältig aufhebet; ſo wird der mehreſte Theil der Pflanzen denenjenigen, von denen man den Samen genommen, ſowohl in Anſehung der Farbe, als der Völle der Blumen, ziemlich nahe kommen, in ſo ferne man nur keine einfache, oder ſchlechtfärbige Blumen nahe bey ihnen wachſen läßt. Sobald daher einige dergleichen zum Vorſchein kommen, müſſen ſie ohne Zeitverluſt von den guten weggeſchafft werden, damit ihr Samenſtaub nicht auf die andern Blumen komme, wodurch dieſe alſobald ausarten würden.

Dieſe Pflanzen ſind ſo dauerhaft, daß ſie bey uns im Freyen in den Gärten gut fortkommen, und ſie dienen zu einer gewiſſen Zierde in den Gärten, beſonders in groſſen Gärten, wenn ſie gehörig angebracht werden; denn da ſie ſehr lange Blumenähren machen, ſo werden ein paar Monate lang immer friſche Blumen zum Vorſchein kommen, ſo daß ſie bis in September friſche Blumen zeigen.

Man ziehet ſie aus dem Samen, und dieſer muß von denjenigen Blumen, welche am meiſten gefüllt ſind und die ſchönſten Farben haben, ſorgfältig geſammelt werden. Dieſen Samen hebt man in den Kapſeln bis zum Frühjahre auf, nur muß derſelbe trocken geſammelt, und an keinem feuchten Orte aufgehoben werden, damit derſelbe nicht verderbe.

Man ſäet dieſen Samen ohngefähr zu Anfang oder in der Mitte des Aprils auf ein Beet von leichter Erde, und bringt denſelben etwa einen halben Zoll tief unter. Wenn der Same aufgegangen und ohngefähr ſechs bis acht Blätter bekommen hat, ſo ſetzt man dieſelben auf ein ander Beet etwa einen Schuh weit aus einander und begießt ſie fleißig bis ſie eingewurzelt ſind, alsdenn brauchen ſie wenig Wartung mehr, als daß man das Unkraut nicht überhand nehmen läßt, und im Monat October kann man ſie an die Orte verpflanzen, wo ſie ſtehen bleiben ſollen.

Gaſſenerde, welche auf Straßen geſammlet oder zuſammengekehrt wird, iſt ein ſehr gutes Düngmittel, und wird in Gärten und auf Felder mit vielem Nutzen geführt. In Genf und in Holland bezahlt man dergleichen Gaſſenerde ſehr theuer. In Amſterdam wird der Moraſt von den Straßen und der Schlamm aus den Schleuſſen und Kanälen geſammlet und an einen entlegenen Theil der Stadt, die neue Plantage, gebracht, woſelbſt er in beſondern Teichen von beträchtlicher Größe geſammlet, und, nachdem er abgetrocknet, auf Haufen geſchlagen, und wenn derſelbe ein bis zwey Jahre gelegen hat, von den Pächtern deſſelben ſehr theuer verkauft.

Gauche, Gülle, auch dieſe iſt ein vortrefliches Düngmittel und ſollte von Landwirthen beſſer benutzt werden als von den mehreſten geſchieht; denn leider, ſieht man dieſes gute Düngmittel bey großen und kleinen Landwirthen aus den Höfen ungenutzt hinauslaufen. Die

Die Viehgauche beſitzet gröſtentheils ſalzigte, und die von Menſchen viele erdigte Theile. In der Schweiz benutzt man die Gauche weit beſſer, und in dem Canton Zürch beobachtet man folgende Methode:

Hinten am Viehſtande wird anſtatt der gewöhnlichen Rinnen ein Kanal gezogen, ohngefähr 9 Zoll breit und 6 Zoll tief, in dieſen werden Oeffnungen gelaſſen, daß der Urin ordentlich darein abflieſſen kann, und das Vieh trocken liegen möge. Bey ſeinem Ablauf wird eine Falle angebracht, die mit Miſt wohl zugeſtopft wird, daß der Urin in dem Kanal liegen bleibe. An dieſem Auslauf wird ein Kaſten eingegraben, der nach der Menge des Viehes gröſſer oder kleiner iſt. So oft man nun Futter giebt, wird der dicke Abgang hinter dem Vieh weggenommen und in den Kanal geworfen, und täglich mit dem darin liegenden Urin wohl umgerührt, damit alles klein werde; wenn nicht genug Urin da iſt, gieſſt man genugſam Waſſer hinzu, daß dieſer Quark einem dicken Brey gleich werde. Das Stroh, ſo mit dem Miſt in den Kanal gekommen, wird bey dieſem Umrühren herausgefiſcht, dem Vieh wieder untergelegt, und mit trocknem überſtreuet.

Iſt der Kanal voll, ſo wird er in den Kaſten abgelaſſen, nicht weit davon ſind gröſſere Käſten, die wohl zugedeckt werden, damit kein Regenwaſſer hineinflieſſen kann. In dieſe wird der Quark aus dem erſten Kuhgrabenkaſten getragen, mit zwey Drittel vermiſcht, wöchentlich wenigſtens einmal gerührt, und bleibt da liegen, bis die Gährung vorbey iſt, welches daraus erkannt wird, wenn die Gauche beym Rühren nicht mehr ſchäumet. Es währt nach Beſchaffenheit der Witterung fünf bis ſieben Wochen.

Käſten muß man genug haben, daß man den Kuhgraben im Stalle leeren kann wenn er voll iſt, und nicht genöthiget werde, die Gauche auszutragen, ehe ſie völlig

gegohren hat. Es iſt gut, wenn die Käſten ſo liegen, daß man nicht nöthig hat, Waſſer hinein zu tragen, ſondern es von einem nahe gelegenen Brunnen hinein laufen, oder aus einem Bach zuſchöpfen kann.

Hat man entlegene Güter, ſo werden auch wohl dort Käſten angelegt, der ein Drittel Quark wird hinein geführt, zwey Drittel Waſſer fließen dort hinein, ſo erſpart man Arbeit.

Dieſe Gauche thut auf Aeckern und Wieſen vortrefliche Dienſte. In trocknem Boden, wo der Miſt ſelten gut anſchlägt, fehlt die Wirkung der Gauche faſt niemals.

Man führt ſie zu allen Zeiten weg, nur bey gar zu naſſem Wetter, und auch bey der großen Hitze nicht. Sie vertreibt die Regenwürmer kräftig. Nach der Güte des Bodens braucht man 3 - 500 Eymer auf 36000 Quadratſchuhe.

Will man keine Gauche, und geſchwind vielen und guten Miſt haben; ſo wird der Kuhgraben wie oben gedacht behandelt, aber anſtatt ihn abzulaſſen, wird er mit Stroh aufgetrocknet. Dieſer wird dem Vieh wieder untergelegt, und mit trocknem überſtreuet. Wenn der Stall ausgemiſtet wird, wird das trockne Stroh vorher in den Kuhgraben getaucht und nach der Miſtſtätte gebracht. Auf dieſe Weiſe wird der Miſt durchaus gleich gut, fault bald und gleich, und der Miſtſtock wird bald groß.

Der Miſt ſelbſt kommt etwa einen halben Schuh tief in den Boden, welcher abhängig gemacht wird. Vornen iſt ein Sammler, worein alle Feuchtigkeit aus dem Miſt, die ohnedieß meiſt verloren geht, ſich hineinzieht.

Wenn der Miſt in Hitze gerathen will, wird er damit begoſſen; iſt dieſes nicht nöthig, ſo ſchöpft man ſie in die Käſten, vermiſcht ſie ohngefähr mit $\frac{1}{2}$ Kuhgrabenquark und braucht ſie nach vollendeter Gährung.

Die Felder werden wenig gemiſtet, man düngt ſie mit der Gauche aus den Abtrittslöchern oder Secreten, worein das Abwaſchwaſſer aus der Küche fließt.

Sie tragen davon reichliche Früchte; man hat in 3 Jahren vier Erndten, 1) Weizen oder Dinkel, 2) Wintergerſte oder Rocken, nachher oder 3) weiße Rüben, 4) Saubohnen mit Erbſen, worunter etwas Hanfſamen geſtreuet wird; gebraachet, oder Braache hält man daſelbſt gar nicht.

Bey jedem Hauſe befindet ſich ein Abtrittsloch, das 1, 2, 300 Eymer hält, dahin richtet man wo nur möglich iſt, den Gußſtein aus der Küche.

Aus den Abtrittslöchern düngt man wenigſtens ⅔ Felder; die Viehgauche nimmt man für die Wieſen, wohin überdieß noch Gyps, Aſche u. dgl. gebracht werden.

Sehr präcis ſind die Herren Schweizer mit ihrer Gauche oder Gülle, dieſe Mühe würde ſich bey uns wohl niemand ſo leichte machen, dies möchte noch ſeyn, wenn man ſie nur nicht ſo ganz unverantwortlicher Weiſe auf und davon laufen ließe, da man doch überall über Düngmangel klagt, und wirklich auch zu klagen Urſache hat.

Gebärmutter, oder Trageſack bey den Kühen. Der Vorfall der Gebärmutter oder des Trageſacks, ereignet ſich öfters bey den Kühen. Dieſe Krankheit iſt zweyerley; entweder iſt nur der Hals des Trageſacks, oder aber der Trageſack ſelbſt vorgefallen. Im erſten Falle hänget der Hals des Trageſacks mehr oder weniger heraus, und im zweiten hat ſich der Trageſack ganz umgekehret, ſiehet einem umgekehrten Handſchuh gleich und hängt ſo aus der Geburt hervor.

Die Urſachen ſind: eine harte Geburt, zurückgebliebene Nachgeburt, oder ſogenannte Reinigung, die man mit Gewalt herausgezogen, und die Muttergewächſe, welche letztere ebenfalls aus Unvorſichtigkeit ſamt dem Trageſack herausgezogen worden.

Die Heilung wird folgendermaßen unternommen: Wenn die Gebärmutter oder der Trageſack nicht von ſelbſt alſobald zurückgehet; ſo muß man ihn ungeſäumt wieder an ſeine Stelle zu bringen trachten. Zu dieſem Ende benetzt man ein Stück feine Leinwand mit friſcher und warm gemachter Milch, und ſchiebet damit den Trageſack vorſichtig zurück, welches viel leichter, als man ſich vorſtellen kann, von ſtatten gehet. Damit aber die Theile des Trageſacks geſtärket, und ein neuer Vorfall deſſelben verhütet werde, ſo ſpritze man täglich zwey bis dreymal ein halbes Pfund von dem gleich nachſtehenden Mittel in den Trageſack, und laſſe das Vieh einige Tage, auch wohl länger, bey aller nur möglichen Ruhe im Stalle.

Man nimmt:

Tormentilwurzel 2 Hände voll,

Schaafgarbenkraut 1 große Handvoll,

Eichenlaub 1 große Handvoll,

getrocknete Heidel- oder Schwarzbeere 4 Lt. oder in deren Ermangelung eben ſo viel Schlehenbeere, alsdenn wird alles mit ein Maas Waſſer und ein halb Maas rothen Wein eine Viertelſtunde lang gekocht, alsdenn durch Leinwand gedrückt, nach obiger Vorſchrift laulicht in den Trageſack eingeſpritzt.

Es geſchieht aber ſehr oft, daß der gebrauchten Mittel ohngeachtet, wegen Schwachheit und Erſchlaffung der Theile, und wegen dem ſtarken Drängen, ſo die Kühe hierbey mehrentheils anwenden, der Trageſack zuweilen ſobald als er in Leib gebracht worden, aufs neue und zu wiederholten Malen wieder hervorgedrückt wird.

In ſolchen Fällen pflegen die Hauswirthe dergleichen Kühe ſogleich für unheilbar zu halten, und demnach zu ſchlachten. Sie werden aber dieſe Thiere ſicher retten, wenn ſie nachſtehender Anweiſung Folge leiſten.

Das erſte beſtehet darin, daß man den Trageſack nach der oben angezeigten Anweiſung wieder in den Leib

zurück bringe; alsdann nimmt man eine große Ochſenblaſe, aus welcher die Luft herausgelaſſen worden, befeuchtet ſolche mit lauem Waſſer, damit ſie dadurch weich gemacht werde, nimmt dann ein Finger dickes, und bis drey Spanne langes, rundes und an der Spitze gewölbt geſchnittenes Stäbchen, von beliebigem Holze, ſtecket es in die eben zugerichtete Blaſe, daß es mit der gewölbten Spitze bis an den Grund der Blaſe reiche, und der übrige Theil, wie eine Scheide über das Stäbchen hänge, ſchiebt endlich die Blaſe vermittelſt des Stäbchens, ſo tief in den Trageſack, daß nur noch ein paar Querfinger langer Theil von dem Halſe der Blaſe zu ſehen iſt. Wenn nun die Blaſe auf beſagte Art in den Trageſack gebracht worden, ſo ziehet man das Stäbchen, welches zum Einbringen der Blaſe gebraucht worden, heraus, und ſtecket an deſſen ſtatt in den Hals der Blaſe ein Röhrchen, womit man die Blaſe ſtark aufbläſet, und zugleich durch einen andern, den Hals der Blaſe feſt zubinden läßt. Dieſe auf ſolche Art mit Luft ausgedehnte Blaſe läßt man zehn bis vierzehn Tage lang in dem Trageſack; ſchneidet oder löſet dann das Band auf, womit ſie zugebunden worden, damit der Wind herausfahre und die Blaſe zuſammenfalle, ziehet hierauf die Blaſe wieder heraus, und gebraucht nachher zu mehrerer Stärkung des Trageſackes und ſeiner Bänder das kurz vorher angezeigte Mittel auf obbeſagte Art täglich dreymal, bis die vorgeſchriebene Menge dieſes Mittels ganz aufgebraucht worden.

Die nach obiger Vorſchrift in den Trageſack gebrachte und mit Luft ausgedehnte Blaſe, verhindert das fernere Ausfallen dieſes Sackes ſo ſicher als gewiß, und macht den Kühen weder bey dem Liegen, Stehen noch Gehen, nicht die mindeſte Beſchwerde, daher deren Gebrauch in einem ſolchen Fall niemals zu unterlaſſen; weil überdies derſelben Einbringung eben ſo leicht, als deſſen Herausnehmen, und das Vieh auf keine andere Art zu retten iſt;

welches doch zu einer ſolchen Zeit, da man den beſten Nutzen von einer kälbermilchen Kuh erwarten kann, einen beträchtlichen Schaden für einen Eigenthümer ausmacht.

Es wird nicht nöthig ſeyn, daß man die Kühe, welche einen ſolchen Vorfall erlitten haben, nicht allein während der Kur, ſondern auch eine Zeit hernach, die möglichſte Ruhe im Stalle genießen laſſe, und alle heftige Bewegungen auf eine Zeitlang zu vermeiden trachte. Eben ſo nöthig iſt es auch, daß man eine ſolche Kuh mehr mit trocknen, als mit allzufetten und erſchlappenden Fütterungsarten ernähre.

Gebärmutter-Entzündung. Daß die Gebärmutter oder der Tragſack entzündet ſey, erkennet man daran, wenn ſich die Kühe zum öftern ſtellen, als wenn ſie den Harn laſſen wollten, welches jedoch nicht erfolget; ſie gehen mit den Hinterfüßen ſehr beſchwerlich, und hinken bey jedem Tritte, den ſie machen; der Pulsſchlag iſt geſchwind und ſtark, der Durſt heftig, und die Eßluſt verloren, zu Zeiten gehet auch etwas Blut aus der Mutterſcheide ab, welches aber nicht beſtändig iſt.

Wenn dieſer Abgang des Blutes bey tragenden Kühen ſich ereignet, ſo werden ſie gewiß bald verwerfen (abortiren); zeigt es ſich hingegen nach dem Kälbern, ſo iſt es eine gute Vorbedeutung zur Fruchtbarkeit. Man muß aber den jetzt geſagten Abgang des Blutes durch die Mutterſcheide, von dem Bluthaarnen unterſcheiden; denn im erſten Falle fließt das Blut beſtändig und ganz allein durch die Mutterſcheide fort; da es gegentheils bey dem Bluthaarnen mit dem Harn vermiſcht, und auch nur wenn das Vieh harnet, abgehet.

Die Entzündung des Tragſackes entſteht zu Zeiten von andern Krankheiten; am öftern aber von der zurückgebliebenen Nachgeburt und verhinderten Reinigung nach dem Kalben, oder wenn man bemeldte Nachgeburt mit Gewalt herauszuziehen trachtet: von geſtocktem Geblüte,

das ſich nach dem Kalben in dem Tragſack geſammlet, und allda in Fäulniß gehet; von Erkältungen und kaltem Trinken nach dem Kalben, und endlich wenn der Tragſack bey einem vorhergegangenen Kalben verletzt worden. Die Heilung wird folgendermaßen unternommen:

Weil die Entzündungen des Tragſacks bey Kühen am allergeſchwindeſten unter den übrigen Entzündungskrankheiten in einen Brand oder eine verhärtete Geſchwulſt überzugehen pflegen, und zwar erſteres wegen der häufig in dieſem Theil befindlichen Blutgefäße, letzteres aber wegen der drüſigten Beſchaffenheit des Trageſacks: ſo hat man um ſo mehr Urſache, alle Hülfe der Kunſt auf das ſchleunigſte anzuwenden, damit man eine baldige und gutartige Zertheilung der ſtockenden Säfte erhalten möge.

Zu dieſem Ende eröfnet man ſogleich die Ader, welche an dem innern Theile des Schweifes hinabläuft, oder eine an den hintern Füßen, dabey man zwey bis drey Pfund Blut fließen läßt. Ja man wiederholet dieſe Aderlaß den folgenden Tag, wenn ſich keine Verminderung des Uebels auf die erſte Aderlaß zeigen ſollte, wenn auch die Hitze und der Durſt in gleichem Grad verbliebe, und wenn der Pulsſchlag noch geſpannt und geſchwind verſpüret würde. Innerlich giebt man zugleich alle zwey Stunden einen Eßlöffel voll von nachſtehendem Pulver No. 1.

No. 1.

Man nimmt:
zu Pulver geſtoßene Auſter- oder Muſchelſchalen 8 Lt.
Gereinigten Salpeter 2 Loth;
Campher ½ Quentgen.

Der Campher wird zuerſt mit ein paar Nuß- oder Mandelkern zu einem Pulver gerieben, dann durch ferneres Beymiſchen oder Abreiben mit dem Salpeter und den Auſterſchalen zu einem Pulver gemacht, das man in einem

zugebundenen Zuckerglaſe zum Gebrauch verwahret. Dieſes Pulver kann zugleich bey allen Viehkrankheiten, deren Art und Urſache man nicht erkennet, gebraucht werden.

Hierbey läßt man nachfolgendes Mittel No. 2. nach Belieben, jedoch nicht allzukalt trinken.

No. 2.

Man nehme:
Rohe Gerſte 4 Hände voll,
Salpeter 1 Loth.

Dieſes kocht man in etlichen Maas Waſſer, bis die Gerſte durchgehends aufgeſprungen iſt, alsdenn ſeihet man es durch Leinwand und läßt ſolches dem kranken Vieh wie oben gedacht trinken.

Ueberdieſes giebt man noch alle Morgen und Abend folgendes Klyſtir No. 3.

No. 3.

Man nehme:
Kraut und Wurzel von Eibiſch, 2 Hände voll, oder in deren Ermangelung
Käſepappeln eben ſo viel,
Leinſamen 1 Loth.

Dieſes läßt man zuſammen in zwey Maas Brunnenwaſſer eine halbe Stunde lang kochen, ſeihet es alsdann durch Leinwand, miſcht darunter noch $\frac{1}{2}$ Loth Salpeter und zwey Löffel voll Haarſamenöl und gebrauchet ſolches zum Klyſtir, wovon man jedesmal ein Pfund zu einem Klyſtir gebraucht. Dabey bähet man zugleich den hintern Theil des Leibes mit dem aufſteigenden Dampf von ſiedheißem Waſſer, in welchem vorher erweichende Kräuter gekocht worden. Dergleichen erweichende Kräuter ſind:

Die Käſepappeln,
Der Eibiſch,
Das Wollkraut,

Die Camillen,
Die Hollunderblüthen, und
der Leinſamen.

Es iſt gleichgültig, ob man eines oder mehr dieſer Kräuter und Blüthen nehme; alle ſind erweichend, daher auch ihre Wirkung einerley. Dabey giebt man dem kranken Thiere ſehr wenig, und zugleich nur eine ganz leichte Nahrung von gemeinen Pflanze , oder bey deren Ermangelung, leicht verdauliche Geſöder von gutem Heu und Grummet.

Sollte aber dem ohngeachtet die Entzündung ſich in ein Geſchwüre verwandeln, dabey der Eiter in den innern Theil des Trageſacks ergoſſen würde, welches letztere ſich an dem Ausfluß der Materie durch die Mutterſcheide offenbaret; ſo muß alsdann täglich dreymal ein dünner Gerſtenſchleim, der mit etwas Honig vermiſcht worden, laulich mit einer Spritze in den Tragſack eingeſpritzt, und damit ſo lange fortgefahren werden, bis man keinen fernern Ausbruch von Eiter mehr verſpüret, welches alsdenn eine Anzeige iſt, daß das Geſchwüre bereits geheilet ſey.

Wenn aber ſtatt der Eiterung der Brand in dieſem Theile erfolget, und ſich ſolcher zugleich nur an denen innern Häuten des Trageſacks angeſetzt hätte, welches man an dem ſtinkenden Ausfluß eines bösartigen Eiters durch die Mutterſcheide erkennet; ſo darf man derowegen nicht ſtets alle Hoffnung zur Geneſung aufgeben, und man hat mehrere dergleichen Fälle, worauf gleichwohl die Geſundheit erfolgt iſt. Ein Beyſpiel hiervon mag zum Beweiſe dienen.

Eine ziemlich alte Kuh bekam nach einem ſehr harten Kalben, und wegen angewachſener Nachgeburt, die man aber mit Gewalt hervorgezogen, eine ungemein ſtarke Entzündung im Trageſack, die man auf die wirkſamſten vorgeſchlagenen Mittel nicht zertheilen konnte, ſondern den vierten Tag in Brand übergieng. Man ließ bey dieſen

Umſtänden 2 Loth Chinarinde in zwey Pfund Brunnenwaſſer ſo lange kochen, bis der vierte Theil davon eingeſotten war, dann das durchgeſeihete Waſſer täglich dreymal laulich, und bis zu acht Loth auf einmal, in den Trageſack einſpritzen. Nach dem vierten Tage kam eine von den inwendigen Häuten des Trageſacks abgeſonderte, und durch einen wahren Brand verdorbene Haut zum Vorſchein, die 8 Zoll lang und 6 Zoll breit war. Man ſetzte den Gebrauch von obigem Einſpritzen fort, der Eiter wurde gutartig, und die völlige Geſundheit dieſer Kuh erfolgte gar bald.

Wer die Koſten der Chinarinde nicht wagen will, davon jedoch das Loth höchſtens 1 Gr. 6 Pf. zu ſtehen kommt, der kann auch an deren Statt die Rinde von den bekannten Eſchbäumen nehmen, welche aber gleichwohl nicht ſo ganz wirkſam wie erſtere iſt. Im Grunde ſollte man aber für die Geneſung einer neu gekalbten Kuh, einen ſo geringen Aufwand nicht ſcheuen, weil ſie zu der Zeit den beſten Nutzen verſpricht. Wenn man aber dieſelbe zu ſchlachten gezwungen wird, ſo gehet nicht allein dieſer Nutzen verloren, ſondern ihr Fleiſch giebt alsdenn zu dieſer Zeit eine magere und elende Speiſe.

Die Wirkung obiger Einſpritzung iſt um ſo mehr wirkſam, wenn man zugleich innerlich von beſagter Chinarinde alle vier Stunden ein halbes Loth zu Pulver geſtoßen, und mit einem Quentgen Salpeter vermiſcht, in friſchem Waſſer eingiebt.

Gebäude, ſ. Landwirthſchaftl. Gebäude.

Geburt des Viehes. Wenn die Mutter gehörig gebildet iſt, ſo iſt die unrechte Lage des jungen Thieres, oder eine ungeſtaltete Lage ſchuld an einer ſchweren Geburt, wovon die Fälle aber ſelten ſind. Bey einer unnatürlichen Lage muß man einen mit Oel beſchmierten Arm in die Geburtsglieder bringen, und das junge Thier wo möglich gehörig zurecht legen, daß der Kopf vornen kommt.

Bisweilen iſt es jedoch bequemer, die Frucht bey den Hinterfüßen zu faſſen und ganz behutſam heraus zu ziehen.

Gedruckt, oder Geſchwellt werden die Pferde, theils durch die Sättel, theils durch die Kummte. Dieſer Zuſtand iſt ſehr gemein und wiederfährt den Pferden oft, daß ſie durch die Sättel auf dem Widerrüſt oder auf dem Schufte gedrückt und verletzt werden, beſonders wenn ein Sattel nicht gut gemacht und die Kiſſen nicht recht eingeſetzt ſind, oder wenn die Kiſſen durch den langen Gebrauch zuſammengehen, wenn das Pferd mager wird und der Sattel weit iſt; wenn endlich der Reiter auf dem Pferde ſchläft und mit dem Leibe hin und her wanket, auch dabey ſtark bepackt iſt, ſo drückt er ſein Pferd ſehr leicht auf den Widerrüſt, und bald auf den Rücken, welches letzte doch nicht ſo gefährlich als das erſte iſt; denn auf dem Widerrüſt kann ein Pferd oftmals ſo ſtark und gefährlich verwundet werden, daß es unheilbar wird, und gar daran ſterben kann.

Wenn man alſo einem Pferde den Sattel abnimmt, und gewahr wird, daß das Pferd auf dem Schufte oder Widerrüſt, oder aber auf dem Rücken angegriffen, geſchwollen oder wund iſt, ſo nehme man alſobald eine Hand voll friſche oder auch nur dürre Erlenblätter, koche dieſe in halb Bier und halb Eſſig, und lege alsdenn die gekochten Blätter, ſo warm als man die Hand daran leiden kann, auf den Schaden. Im Fall daß es auch geſchähe, daß man auf der Reiſe, folglich gleich wieder fort müßte, ſo darf man nur die gekochten warmen Blätter überſchlagen, und darüber den Sattel auflegen und fortreiten, der Schaden wird unter dem Sattel heilen.

Dieſe Erlen- oder Ellerblätter ſind überall an wäſſerigten oder moraſtigen Gründen zu finden, allwo dieſe Bäume oder Büſche häufig wachſen; man kann ſich im Sommer einen Vorrath davon ſammeln und an der Luft trock-

nen. Diejenigen ſo im Juni geſammelt oder abgebrochen werden, ſind die beſten und zu mehrern Sachen gut.

Wenn die Verwundung auf dem Widerrüſt veraltet und Materie darin iſt, ſo ſind dieſe Blätter nicht mehr dienlich, denn ſie adſtringiren oder ziehen zuſammen, folglich würde man die freſſende Materie einſchließen, und den Schaden ärger machen; ein gleiches würden ſie auch auf dem Rücken thun, wenn Materie vorhanden wäre.

Der Widerrüſt iſt ein gefährlicher Ort, wenn Materie darinnen formirt iſt. Es muß eine genugſame Oeffnung gemacht werden, damit der Eiter ablaufen kann, worauf die Wunde recht wohl gereiniget werden muß.

Zur Reinigung der Wunde ſoll man Kalkwaſſer gebrauchen und ſolche damit auswaſchen, alsdann nimmt man Ochſengalle, vermiſcht darunter gebrannte und gepulverte Auſterſchalen oder Muſchelſchalen, eines ſo viel als das andere, und gepulverten grünen Vitriol den fünften Theil, macht eine Wieke daraus, und legt ſie in die Wunde.

Wenn faul und wildes Fleiſch in der Wunde vorhanden iſt, ſo muß man es mit einem Scheermeſſer bis auf den Grund ausſchneiden, und gebrannten Alaun darein ſtreuen, niemals aber fette und öliche Salben auf den verwundeten Widerrüſt legen, dieweil ein großer nervigter Tendo allda vorhanden iſt, dem alle fette Sachen ſchädlich ſind. Man hat Exempel, daß Pferde, bey denen beſagter Tendo durch fette Salben behandelt wurde, den Brand bekommen, und daran ſterben mußten.

Dieſer Ort des Widerrüſts heilet ohnedies ſehr ungerne, weil vors erſte deſſen beſtändige Bewegung die Heilung verhindert, vors zweite aber, wegen ſo vieler allda herum befindlichen Wirbelbeine der Humor allenthalben durchdringt, und der Austrocknung widerſtehet.

Daher iſt es nöthig, nachdem die Wunde allemal mit Kalkwaſſer wohl ausgewaſchen iſt, daß man pure gebrannte und gepulverte Muſchelſchalen darein ſtreue, ſodann aber erſt die vorhin beſchriebene Maſſe von Ochſengalle darein lege.

Sollten ſich aber erhabene Knöpfchen von wildem Fleiſche zeigen, ſo kann man rohen Vitriol darauf ſtreuen, oder dieſes hervorragende wilde Fleiſch mit dem Lapide infernali, oder auch mit dem glühenden Eiſen dupfen laſſen, und ſonſt in der Kur, wie ſchon gedacht, fortfahren.

Die vom Sattel auf dem Rücken gedrückten Wunden werden ebenfalls ſo wie die auf dem Widerrüſt traktirt, obſchon dieſelben nicht ſo gefährlich ſind; wenn aber der Sattel eine Wunde auf den Rippen, oder vornen auf dem Bug, wo die Enden der Sattelbäume hinkommen, verurſachte, ſo kann ſolche, nachdem die Materie daraus geſäubert und die Wunden wie andere mit Kalkwaſſer gewaſchen, auch mit einer guten Wundſalbe geheilet werden.

Iſt die Wunde am Widerrüſt groß und viel Hitze darinnen, ſo ſoll am Halſe zur Ader gelaſſen werden, damit die Blutgefäße etwas entlediget, und der häufige Zufluß von Feuchtigkeiten vermindert, und auch einer Inflammation vorgebeugt werde.

Gerberlohe. Der Gerberlohe kann man ſich theils als Miſt, theils in die Höfe zu ſtreuen und mit Miſt zu vermengen, bedienen. Sie iſt hitzig und mit ſauren Salzen geſchwängert; daher muß man ſie ohngefähr ein paar Jahre über einander an der Luft liegen laſſen, um ſie von ihrer Säure zu befreyen, ehe man dieſelbe mit Nutzen zum Düngen anwenden kann.

Gerſte (Hordeum). Man hat verſchiedene Sorten oder Arten von Gerſte. Die faſt überall bekannte und am ſtärkſten angebauete iſt die zweizeilige Sommergerſte. Man ſäet ſie nach dem mehr oder weniger warmen Clima theils im Monat April, theils auch zu Anfang des Mo-

nats May in gut gedüngtes Land, oder in das vorjährige Winterfeld, wo Weizen oder Korn geſtanden, wenn dieſe Felder in guter Düngung ſind, nicht zu dicke aus. Das Land hierzu muß gut zugerichtet werden, und ſind es Stoppelfelder, ſo ſollen dieſe ſchon im Herbſte geſtürzt worden ſeyn, damit die Stoppeln faulen und der Acker mürber werde. Der Same muß von allem Unkrautgeſäme wohl gereiniget werden. In gutem Lande ſäe man die Gerſte ja nicht zu dicke, weil ſie ſich ſonſt nicht gut beſtockt. Wenn der Same aufgegangen und ohngefähr eine quer Hand hoch erwachſen iſt, ſo wird der Acker nach einem erfolgten Regen gewalzt. Dieſes Walzen kann auch ſogleich nach der Saat geſchehen, welches um ſo nützlicher, wenn das Land trocken iſt, weil dadurch noch etwas mehr Feuchtigkeit im Erdreiche erhalten wird. Wenn dieſe Gerſte in gutes Land kommt, ſo trägt ſie reichlich; ſie reift zeitig, iſt dünnſchälig, mehlreich, und zu Graupen und dem Malze zu Bier vorzüglich gut. —

Die große ſogenannte Himmelsgerſte, iſt eine Abart von der vorhergehenden, ſie wird zu eben der Zeit ausgeſäet und eben ſo behandelt wie die erſt angezeigte; und wenn ſie in ein gutes Land gebracht wird, ſo trägt ſie weit reichlicher als die vorhergegangene Sorte, ſie iſt auch zu Bier und Brantewein ſehr gut zu gebrauchen. —

Die vierzeilige Gerſte, wird auch Himmelsgerſte genannt; ſie wird zu eben der Zeit wie die zweizeilige Gerſte ausgeſäet, und ſchüttet ſehr reichlich, wenn man ſie in recht gutes Land bringt, und bekommt zuweilen ſechs Zeilen. Die Körner ſind jedoch etwas kleiner als wie die von der zweizeiligen. —

Die kleine Himmelsgerſte, dieſe iſt eine Abart von der gleich vorhergehenden vierzeiligen. Die Ausſaat iſt mit den vorigen gleich. Sie wird hauptſächlich zu Gries angewendet.

Die Bart- oder Reißgerſte. Man ſäet ſie zu eben der Zeit in gutes Land aus, und behandelt ſie auch ſo wie die erſte Sorte. Dieſe Gerſte hat viele gute Eigenſchaften, denn ſie trägt nicht nur ſehr reichlich an Körnern, ſondern ſie wächſt auch nicht ſo ſehr ins Stroh und legt ſich weder von Näſſe noch Regen, und die Aehren bleiben immer aufgerichtet ſtehen. Man bauet ſie in England ſehr ſtark, und ziehet ſie allen andern Arten vor.

Die Staudengerſte, Blattgerſte. Dieſe beſtockt ſich ſtark, wird zeitig reif, und kann mehr Näſſe als die vorhergehenden Sorten vertragen. Ihr Anbau iſt übrigens eben alſo wie bey den vorhergehenden Sorten.

Die ſechszeilige Wintergerſte. Dieſe wird im Herbſte gegen Michaelis ausgeſäet, und wenn man gute Erndten zu haben wünſcht, ſo muß man den Samen in fettes und recht gut zugerichtetes Erdreich ausſäen. Man muß übrigens die Ausſaaten bey allen Gerſtenarten bey guter Witterung zu unternehmen ſuchen.

An vielen Orten hat man bey der Gerſtenerndte die ſchädliche Gewohnheit, die Gerſte ſo lange liegen zu laſſen, bis ſie beregnet worden, und zwar blos aus dem Grunde, daß ſie ein beſſeres Anſehen erhalten ſoll, wodurch aber nur gar zu oft ſehr vieler Schaden geſchiehet, weil, wenn abwechſelnder Regen und Sonnenſchein erfolgt, oder anhaltender Regen eintritt, oftmals die beſten Erndten durch Auswachſen oder Abfallen der Gerſte vernichtet werden. Weit ſicherer geht man daher, wenn ſie des Morgens zeitig bey guter Witterung gehauen wird, daß man dieſelbe, ſobald ſie gehörig abgetrocknet, auch nicht bey großer Hitze, ſondern gegen Abend oder des Morgens aufbindet und bald in die Scheune bringt. — Iſt Klee mit der Gerſte ausgeſäet worden, und dieſer hoch angewachſen, ſo muß dieſer erſt abtrocknen, weil die Gerſte ſonſt in der Scheune ſamt dem Stroh dumpfig wird, mithin Schaden daraus entſtehet. —

Gerſtenſtroh wird unter Futterſtroh gerechnet, und in vielen Landwirthſchaften, wo man Mangel an Heu hat, nicht nur dem Rindviehe ſondern auch den Pferden ſtatt Heu mit gefüttert, ſo wie man auch das Haferſtroh den Ochſen und Geltevieh zum Futter im Winter zu geben pflegt. —

Geſchröte nennt man den Hodenſack bey den Pferden männlichen Geſchlechts, welches in allen Farben der Pferde ganz ſchwarz, klein, gleich und überein groß, auch wohl aufgeſchürzt ſeyn ſoll, indem dieſes ein Kennzeichen eines guten geſunden und raſchen Pferdes iſt, zumal wenn daſſelbe überdieſes einen kurzen und ſchwarzen Schaft oder Schlauch hat. —

Geſchwüre der äußerlichen Theile beym Rindviehe. Ein Geſchwür iſt, deutlich zu ſagen, eine alt gewordene und bösartige Wunde, welche ſich auf die gewöhnliche Heilmittel nicht ergeben will.

Die Urſachen der Wunden ſind alle Verletzungen, die durch äußerliche Gewalt entſtanden, und dabey die feſten Theile mehr oder weniger getrennt worden. Die Geſchwüre können aber von ſchlecht behandelten Wunden, von Entzündungen, von Fallen, Schlagen und Stoßen, und von einer innerlichen verdorbenen Beſchaffenheit der Säfte entſtehen.

Die Heilungsart kann durch mancherley Mittel folgendermaßen bewerkſtelliget werden.

Wenn die Wunden friſch ſind, ſo iſt es genug, wenn man in ſelbige täglich einmal von nachſtehender Salbe No. 1. etwas thut, und ſie zugleich mit dem Pflaſter No. 2. bedecket; oder auch letzteres Pflaſter, wenn ſie nicht tief ſind, ganz allein überleget.

Zur Salbe No. 1. nehme man:

Terpentin 4 Loth;
das Gelbe von einem Ey.

Beides wird ohngefähr ½ Viertelſtunde lang mit einander abgerührt, und in einer verbundenen Büchſe zum Gebrauch aufbewahrt.

Pflaſter No. 2.

Man nehme:
Baumöl ½ Pfund,
Rothe Mennig 8 Loth,
Weineſſig 2 Loth;

dieſes laſſe man zuſammen ſo lange über gelindem Feuer oder Kohlen kochen, bis es die Dicke eines Pflaſters erlanget, thue alsdenn ½ Loth gelbes Wachs hinzu, und wenn letzteres geſchmolzen, ſo nimmt man es vom Feuer, und miſcht ſolchem 1 Quentgen Kampher, der mit einem Löffel voll Brandtewein vorher aufgelöſet worden, bey. Man kann dieſes Pflaſter ſodann entweder in Formen von Papier im beliebiger Größe, oder auch in Schachteln gießen.

Eben ſo können die Geſchwüre, wenn ſie nicht alt ſind, kein wildes Fleiſch in dieſen iſt, wenn ſie keine tiefe Hölen oder verhärtete Ränder haben, auf gleiche Art zur Heilung gebracht werden.

Wenn ſie aber wildes Fleiſch, oder verhärtete Ränder haben, ſo kann man ſolche mit folgender Salbe No. 3. wegbringen.

No. 3. Man nimmt:
Feingepulverten Grünſpan 2 Loth;
Alaun 1 Loth;
Eſſig 3 Loth;
Honig 6 Loth.

Alles dieſes wird ſo lange zuſammen gekocht, bis es zu einer Honigdicken Salbe geworden, die eine rothbraune Farbe erlanget hat.

Und ſodann mit der hier oben unter No. 1. beſchriebenen Salbe, und dem Pflaſter No. 2. wie oben gedacht, heilen.

Haben aber die Geſchwüre tiefe Hölen, und geben ſie einen bösartigen Eiter von ſich, ſo muß vor nachſtehendem Mittel No. 4. täglich einmal etwas eingeſpritzt, zugleich aber auch die Oefnung der Wunde mit einem Polſter von gezupfter Leinwand verbunden, und mit dem oben unter No. 2. angezeigten Pflaſter bedeckt werden.

No. 4.

Man nehme:

Zerquetſchte Myrrhen 1 Loth,

alten Wein 1 Maas.

Laſſe beides eine Viertelſtunde lang mit einander gelinde kochen, ſeihe es alsdenn durch ein leinenes Tuch, thue noch einen Löffel voll Honig darzu, und gebrauche es wie kurz vorher geſagt worden. Es verſteht ſich von ſelbſt, daß man dieſe Medicin in einem Gefäße gut verwahren müſſe.

Auf die vorbeſagte Art verfährt man ſo lange, bis die ganze Wunde mit Fleiſch wieder angefüllet, und alles der übrigen Haut gleich iſt. Wenn ſich aber die Haut an dieſer Stelle lange nicht befeſtigen wollte, ſo läßt man alle Pflaſter und Salben weg, und bedeckt dieſen Ort nur entweder mit einem ganz trocknen, oder mit etwas Brandtewein angefeuchteten leinenen Tüchelgen täglich einmal, worauf die Haut alsdenn gar bald feſte und hart werden wird.

Geſchwüre am Zahnfleiſche des Rindviehes. Wenn Geſchwüre an dem Zahnfleiſche entſtanden ſind; ſo brauche man folgendes Mittel.

No. 1.

Man nehme:

Rohen Alaun 2 Loth.

Hierauf gieße man 2 Pfund kochendes Waſſer, und nachdem der Alaun zerſchmolzen, ſo thue man noch 8 Loth Honig hinzu.

Hiermit wäſcht man die behafteten Stellen ſehr oft des Tages vermittelſt eines Schwammes. Durch dieſes Mittel werden die Geſchwüre des Zahnfleiſches gereiniget, geheilet, und die Zähne, die im widrigen Falle ausfallen würden, wieder feſte gemacht.

Iſt das Uebel aber noch nicht in Vereiterung übergegangen, ſondern das Zahnfleiſch nur roth und geſchwollen, und ſchmerzhaft anzufühlen, ſo erkennet man hieraus die Entzündung dieſes Theils. Nebſt dieſen kann das Vieh keine harte und trockne Nahrungsmittel kauen, es iſt unruhig, trinkt ſehr viel, und läßt aus dem Maule einen zähen Geifer fließen.

Die Urſachen ſind: ſtarke Erhitzung und jählinge Erkältung des Mauls durch zu kaltes Saufen, gefrornes und mit Reif bedecktes Gras, kalte und feuchte Winde, ſind die gewöhnlichen Urſachen dieſer Krankheit. Sie äußert ſich aber auch nicht ſelten von brandigen und ſchmerzhaften Zähnen. Eben ſo kann dieſes Uebel auch von ſcharfen und verdorbenem Geblüte entſtehen.

Man unterſcheidet aber, ob dieſes Uebel von äußerlichen Urſachen, von einer innerlichen Beſchaffenheit böſer Säfte, oder von Zahnſchmerzen entſtanden ſey, dadurch, daß im erſten Falle, außer beſagter Entzündung, ſich keine Spuren von einer andern Krankheit zeigen, die ſich jedoch im andern Falle durch verſchiedene Zufälle kenntlich machen; und im dritten Falle die Zähne angefreſſen, hohl und etwas länger als die übrigen befunden werden. Die Heilung wird folgendermaßen unternommen:

Man ſuchet hier, wie bey allen Entzündungskrankheiten, das Uebel durch die Zertheilung zu heilen, und man erhält dieſe Abſicht durch Aderlaſſen unter der Zunge und am Halſe, durch kühlende Arzneyen und Getränke, dergleichen die nachſtehenden Mittel No. 2. und 3. ſind, dann durch kühlende und ſparſame Nahrung.

No. 2.

Man nehme:

rohe Gerſte 4 Hände voll,

Salpeter 1 Loth,

kochet ſolches in einer Waſſerkanne voll Waſſer, ſeihet es alsdenn durch und giebt es kalt zu trinken.

No. 3.

Man nehme:

zu Pulver geſtoßene Auſterſchalen 8 Loth

gereinigten Salpeter 2 Loth,

Kampfer $\frac{1}{2}$ Quentgen.

Der Kampfer wird zuerſt mit ein paar Nuß- oder Mandelkernen zu einem Pulver gerieben, dann durch ferneres Beymiſchen und Abreiben mit dem Salpeter und Auſterſchalen zu einem Pulver gemacht, das man in einem zugebundenen Zuckerglaſe zum Gebrauche aufbewahrt.

Aeußerlich wäſcht man die behafteten Stellen ſehr öfters des Tages vermittelſt eines Schwammes, den man vorhero mit nachſtehendem warm gemachten Mittel No. 4. angefeuchtet hat; worauf ſich gewöhnlich das Uebel bald zertheilt und alſo die Krankheit gehoben iſt.

No. 4.

Man nehme:

von dem Getränke von vorhergehender No. 2. zwey Pfund,

Weineſſig 8 Loth,

und vermiſche beydes wohl mit einander, ſo iſt es zum Gebrauch fertig.

Wenn es die Jahreszeit erlaubt, ſo giebt man dem kranken Thiere friſches Gras zum Futter, wo nicht, ſo müſſen an deſſen ſtatt wohl angebrühete Geſöder, von klein geſchnittenem gutem Heu, die mit etwas Gerſtenmehl und Salz beſtreuet ſind, gewählt werden.

Geſchwüre in Ohren. Wenn ſich bey einem Thiere eine Entzündung in den Ohren zeigt, und dieſe bereits in Eiterung gegangen, ſo kochet man etwas zerquetſchten Leinſamen in Waſſer oder Milch, ſeihet es durch ein Tuch, taucht einen Schwamm darein und bringet dieſen ſo warm als zu erleiden, ins Ohr, welches des Tages fleißig wiederholt werden muß. Auf gleiche Weiſe verfährt man auch, wenn man eine Entzündung im Ohre bemerkt, und bringt dieſe alsdenn dadurch zur Eiterung. Durch dieſes Mittel wird das Geſchwüre nicht nur gereiniget, ſondern oftmals auch blos dadurch zur Heilung gebracht.

Sollte aber dergleichen Ohrengeſchwüre anſtatt zur Heilung zu gelangen, vielmehr bösartig werden, und die Materie einen ſtinkenden Geruch, der dem faulen Käſe gleich kommt, von ſich geben, ſo gebraucht man das hier folgende Mittel No. 5. auf gleiche Art, mit einem Schwamm laulicht des Tages zwey mal, reiniget und wäſcht aber vorher jedesmal das Ohr von der im Ohrgange geſammelten Materie, worauf dergleichen Geſchwüre in kurzer Zeit zur Heilung gelangen werden. Beobachtet man dieſe jetzt gegebene Vorſchrift nicht; ſo hat man ein unheilbares Geſchwür ſamt dem gänzlichen Verluſt des Gehörs unausbleiblich zu gewarten.

No. 5.

Man nehme:

Aus der Apotheke Bleizucker 1 Quent,

reibet ſolchen zu Pulver, vermiſchet ihn mit einem Pfunde Kalkwaſſer und verwahrt es in einem Glaſe. Die Verfertigung des Kalkwaſſers geſchiehet alſo:

Man nimmt:

lebendigen Kalk 1 Pfund,

thut dieſen in ein hölzernes Gefäß und gießt 4 Maas ſiedendheißes Waſſer darauf, rührt es öfters um und wenn

es hernach einen Tag ruhig geſtanden, und ſich der Kalk zu Boden geſetzt hat, ſo ſeihet man das klare Waſſer ab, welches alſo das Kalkwaſſer iſt, und ſodann in einem Glaſe wohl zugebunden aufbewahrt wird.

Geſchwülſte beym Rindviehe. Wenn an einem äußerlichen Theile des Leibes eine Geſchwulſt entſtehet, die zugleich roth, hart und hitzig iſt, und ſich bey dem Anfühlen ſchmerzhaft zeiget; ſo wird ſolches eine äußerliche Entzündung genannt.

Die Urſachen der entzündeten Geſchwulſt ſind mancherley. Die nächſte Urſache iſt zwar allemal eine Stokkung des Geblütes in den kleinen Gefäßen. Es entſtehet aber dieſe Stockung bald aus innerlichen, bald aus äußerlichen Urſachen. Zu erſtern zählet man die Bösartigkeit und den Ueberfluß der Säfte, zu letztern gehören alle äußerliche Verletzungen, als ſchlagen, ſtoßen, fallen ꝛc.

So wie die innerlichen Entzündungen entweder durch die Zertheilung gehoben, oder aber, wenn dieſer Entzweck nicht kann erhalten werden, in Eiterung, den Brand oder in eine Verhärtung übergehen; eben ſo geſchiehet es auch bey den äußerlichen Entzündungen. Weil aber die Zertheilung allemal die beſte und geſchwindeſte Kur iſt; ſo muß man auch dieſen Entzweck vorzüglich zu erreichen trachten. —

Wenn daher die Entzündung und Geſchwulſt beträchtlich gefunden würde, ſo ſoll allezeit zuerſt zur Ader gelaſſen, und dabey vieles Geblüte abgezapft werden. Eine Ader, die der Entzündung am nächſten liegt, iſt hier am ſchicklichſten. Zugleich giebt man innerlich alle 2 Stunden einen Löffel voll von dem ſogleich nachſtehenden Pulver No. 1. und beobachtet zugleich eine ſparſame und feuchte Fütterung.

No. 1.

Man nehme:

zu Pulver geſtoßene Auſter- oder Muſchelſchalen 8 Lt.

gereinigten Salpeter 2 Loth,
Kampfer $\frac{1}{2}$ Quentgen.

Der Kampfer wird zuerſt mit ein paar Mandelkernen zu einem Pulver abgerieben, dann durch ferneres Beymiſchen und Abreiben mit dem Salpeter und den Auſterſchalen, zu einem Pulver gemacht, welches man in einem wohl verbundenen Zuckerglaſe aufbewahrt.

Zum Getränke giebt man gekochtes Kleienwaſſer, oder auch nur friſches Brunnenwaſſer nach Belieben, jedoch muß es von ſeiner größten Kälte etwas verloren haben. —

Aeußerlich leget man nachſtehendes Mittel zum zertheilen auf:

No. 2.

Man nehme:

Eibiſch- oder Pappelkraut 4 Hände voll,
Hollunderblüthen 1 Hand voll,
Leinſamen 4 Loth,
Venetianiſche Seife 1 Loth,
Salmiak $\frac{1}{2}$ Loth.

Kraut und Blüthen werden klein geſchnitten, der Leinſamen und Salmiak zerquetſcht, alsdenn alles gut vermiſcht und in Säckgen von Leinwand von erforderlicher Größe gethan, die man alsdenn in halb Waſſer und halb ſcharfen Weineſſig kochet, und nachdem ſolche wieder wohl ausgedrückt worden, ſo warm als zu erleiden, täglich drey, viermal auf die Geſchwulſt gelegt und man fährt damit ſo lange fort, bis ſich die Geſchwulſt und Entzündung gänzlich zertheilet. Wenn aber ſolches zu erhalten nicht mehr möglich iſt, und das Uebel ſich vielmehr zu vergrößern zeigte, ſo muß man im letzten Falle, von den zertheilenden Mitteln abſtehen, und an deren Statt durch erweichende Arzneyen die Zeitigung und Vereiterung der ſtockenden Säfte zu erhalten trachten.

Man ſtreiche daher folgendes Mittel No. 3. in Geſtalt eines dicken Pflaſters auf Leinwand, und lege es über die Geſchwulſt.

No. 3.

Man nehme:

Tonnenpech 4 Loth,
gemeine Seife 4 Loth,
Honig 2 Loth.

Dieſe Species laſſe man zuſammen bey gelindem Feuer zerſchmelzen und thue hierzu annoch einen ſtarken Löffel voll Rockenmehl, und miſche alles wohl unter einander.

Dieſes Pflaſter wird täglich einmal mit etwas friſchem überſtrichen, und ſo bis zur Zeitigung fortgefahren; welche daran erkannt wird, wenn die vorher ganz harte Geſchwulſt weich zu werden beginnt. Bey dieſer Erſcheinung ſoll man alsdenn auf das Aufbrechen der Geſchwulſt nicht warten, weil die Haut des Thieres zu dick iſt, als daß ſolche von ſelbſt ſo geſchwind geſchehen könnte; daher vielmehr zu beſorgen ſtünde, daß der Eiter einwärts freſſen und mithin ein großer Nachtheil entſtehen könnte.

Damit man nun aber allem beſorglichen Uebel zuvor komme, ſo iſt am beſten, daß man die Geſchwulſt bey ihrer erfolgenden Zeitigung ſogleich entweder mit einer Lanzette oder mit einem ſcharfen Meſſer eröfne, und dem Eiter einen Ausgang verſchaffe. Wenn dieſes geſchehen und die Höle des Geſchwürs nicht allzu groß gefunden würde, ſo leget man alsdenn auf die gemachte Oefnung täglich etwas von folgendem Mittel No. 4. und hierüber das obige Pflaſter No. 3., damit auf ſolche Art das Geſchwüre gereiniget und geheilet werde.

No. 4.

Man nimmt:

Terpentin 4 Loth,
das Gelbe von einem Ey,

und rührt beydes ohngefähr ½ Viertelſtunde lang gut ab, und verwahrt ſolches in einer verbundenen Büchſe zum Gebrauch.

Wenn aber die Höhle des Geſchwüres ſehr tief und beträchtlich, auch der Eiter zugleich ſcharf und ſtinkend befunden würde, ſo muß bey jedem Verband etwas von nachſtehendem Mittel No. 5. laulicht eingeſpritzt, und alsdenn erſt mit der gleich zuvor hier angezeigten Salbe No. 4. und dem obigen Pflaſter No. 3. auf vorbeſagte Art bedeckt, auch ſo bis zur gänzlichen Heilung des Geſchwüres fortgefahren werden.

Wenn aber die Entzündung und Geſchwulſt ſehr groß, auch nicht zugleich vom Anfange ordnungsmäßig behandelt worden, ſo geſchiehet es zuweilen, daß ſich die ſtockenden Säfte anſtatt in gutes Eiter zu verwandeln, in eine Fäulung und Brand übergehen. Wenn die Stelle eines ſolchen Uebels und des Brandes beträchtlich, ſo iſt es beſſer, das Vieh bey Zeiten zu ſchlachten, als durch die Vergrößerung des Brandes dem gänzlichen Verluſt aufzuopfern. Sofern aber der brandigte Theil nicht groß und beträchtlich, und ſich dieſer überdem nur an denen vom Leibe entfernten Theilen, den Füßen, befindet, ſo kann man durch die harte Kruſte oder Rinde des vom Brand erſtorbenen und unempfindlichen Theils, vermittelſt einer Lanzette oder ſonſtigen ſcharfen Meſſers einige Einſchnitte machen, damit die nöthigen Arzneyen beſſer eindringen können; alsdenn leget man über dieſe Einſchnitte und über den ganzen vom Brande abgeſtorbenen Theil folgendes Mittel No. 5.

No. 5.

Man nehme:

zu Pulver geriebene Myrrhen 1 Quent,
Salpeter 1 Quent,
Kampfer 1 Quent,

Egyptiakſalbe 1 Loth,
reinen Honig 4 Loth,

alles wird wohl vermiſcht und zu einer Salbe gemacht. Die Egyptiakſalbe verfertiget man alſo:

Man nimmt:
feingepülverten Grünſpan 2 Loth,
Alaun 1 Loth,
Eſſig 3 Loth,
Honig 6 Loth.

Dieſes wird zuſammen ſo lange gekocht, bis es zu einer Honig dicken Salbe geworden, welche eine rothbraune Farbe erlanget hat.

Zugleich nimmt man ein in erforderlicher Größe und vierfach zuſammen gelegtes leinenes Tuch, tauchet ſolches in das hier ſogleich folgende Mittel No. 6. welches vorher ſiedendheiß gemacht worden, drücket es wieder wohl aus und legt es recht warm über den vom Brand behafteten Theil.

No. 6.

Man nehme:
Kalchwaſſer 1 Maas,
Weineſſig $\frac{1}{2}$ Maas,
Seife 1 Loth und
Salmiak $\frac{1}{2}$ Loth,

alles dieſes wird bey gelindem Feuer zuſammen gekocht, bis die Seife gehörig geſchmolzen iſt. Das Kalkwaſſer wird folgendermaßen bereitet:

Man nimmt lebendigen Kalk 1 Pfund,

thut ſolchen in ein hölzern Gefäß, gießet hierauf 4 Maas kochendes Waſſer, rührt es öfters um und wenn es alsdenn einen Tag ruhig geſtanden, und ſich der Kalk gehörig zu Boden geſetzt hat, ſo ſeihet man das klare Waſſer ab, und hebt ſolches in einer wohl verwahrten Flaſche zum Gebrauch auf.

Das obige Mittel No. 5. darf täglich nur einmal, das No. 6. aber ſoll täglich drey bis viermal auf die oben gedachte Art gebraucht, und vor dem ſchnellen Erkalten, durch darüber gebundene Tücher verwahret werden.

Wenn hierauf der Brand nicht weiter greift, ſondern ſich durch eine gutartige Eiterung von dem geſunden gänzlich abgetrennt hat, ſo läßt man die Mittel No. 5. und 6. weg, und bedecket an deren ſtatt den ganzen Umfang der Wunde mit der oben bemerkten Salbe No. 4., die man auf gezupfte Leinwand geſtrichen, über dieſes aber legt man ferner nachſtehendes Pflaſter No. 7., und verfähret auf ſolche Art täglich einmal ſo lange, bis die gänzliche Heilung erfolgt iſt.

No. 7.

Man nehme:

Baumöl ½ Pfund,
rothe Mennige 8 Loth,
Weineſſig 2 Loth,

laſſe alles zuſammen ſo lange kochen, bis es die Dicke eines Pflaſters erlangt hat, alsdenn thut man noch ½ Loth gelbes Wachs hinzu, und wenn dieſes zerſchmolzen, ſo nimmt mans vom Feuer, und miſcht ein Quentgen Kampfer dazu, der mit einem Löffel voll Brantwein vorher aufgelöſt worden. Das Pflaſter gießet man alsdenn in beliebige Formen von Papier und verwahrts zum Gebrauch.

Wenn ſich aber eine entzündete Geſchwulſt in eine Verhärtung, oder ſogenannte verhärtete Geſchwulſt, verwandeln ſollte; ſo bleibt alsdenn nur eine ſeltene Hofnung zur Geneſung übrig; wenigſtens erhält man dieſen Endzweck durch Arzneyen ſehr ungewiß, und es iſt vielmehr zu beſorgen, daß wenn man dergleichen verhärtete Geſchwülſte durch ſcharfe und reizende Mittel mit Gewalt zu zertheilen bemühet iſt, ſich dieſe weit ehender in einen greulichen Krebs verwandeln, als zur Geneſung gebracht werden. —

Indeſſen iſt es bey dem Vieh in dergleichen Fällen immer beſſer, wenn man bey ihnen entweder die verhärteten Geſchwülſte gänzlich in Ruhe und ungeſtört läßt; wo ſie ſodann viele Jahre ohne Nachtheil und Schmerzen getragen werden; oder wenn es die Gegend wegen allda befindlicher ſtarken Blutgefäße, Nerven und Flechſen nicht verbietet, die ganze Geſchwulſt auf einmal aus ihrem Grunde wegſchneidet, und alsdenn die gemachte Wunde täglich einmal mit der oben unter No. 4. bemerkten Salbe verbindet, und über ſolches das gleich vorher unter No. 7. angezeigte Pflaſter bis zur gänzlichen Heilung überleget. Erſteres Mittel, nämlich die Salbe, leget man ſo groß als der gemachte Umfang der Wunde iſt, auf gezupfte Leinwand über, und bedecket dieſes mit einem etwas größern aufgeſtrichenen Pflaſter von No. 7. und befeſtiget alles mit einer Binde ſo gut als möglich. Bey dem Verband iſt zugleich alle Vorſicht gegen die kalte Luft und Reinigkeit Sorge zu tragen.

Geſchwulſt am Herzen bey Pferden, (Avant coeur genannt).

Es zeiget ſich in dieſer Krankheit vorne an der Bruſt wie eine Geſchwulſt, welche aber nicht empfindlich iſt. Das Pferd aber hat öftere Schwachheiten, Herzklopfen und mehrere gefährliche Symptome, dagegen nicht viel mit Nutzen gebraucht werden kann.

Es kann indeſſen geſchehen, daß ſich in den fleiſchigen Theilen vorne an der Bruſt gegen dem Herzen über, einige Humores ſammlen und in einen empfindlichen Tumorem formiren, welcher, nachdem ſolcher zur Suppuration zu gehen diſponiret wird, durch die Hitze auch dem Herzen Beängſtigungen und Schwachheiten verurſachet, dadurch beſonders die von der Geſchwulſt comprimirten Gefäße verhindert werden, ihren enthaltenen Saft frey zu empfangen und im Umlaufe fortzuführen: es wäre ferner gefährlich, wenn die im gemeldten Tumore alsdenn for-

mirte Suppuration, von innen zu den Ausgang zu nehmen geneigt wäre, folglich iſt in ſolchem Fall nothwendig, daß äußerliche Zug- und Zeitigungsmittel angebracht werden, um damit die Materie heraus zu ziehen.

Der in dem Musculo pectorali aufgehaltene und eingeſperrte Humor, erlanget wegen ſeiner Verweilung eine dickere Conſiſtenz und ſchärfere Eigenſchaft, verſtopfet dahero die lymphatiſchen Gefäße, welche wegen des beſtändigen Zufluſſes der Säfte immer mehr angefüllet und extendiret werden, dahero endlich ein Tumor oder Geſchwulſt entſtehet, welcher immer zunimmt; und da die Säfte, ſo aus der Circulation zurückbleiben müſſen, gleich eine ganz andere Natur annehmen, ſo gehen ſie alſo in Fäulung und Corruption, und ſondern ſich von den geſunden Theilen gänzlich ab.

Die Fäulung und Corruption verurſachet eine außerordentliche Hitze, welche die Natur eines Theils dahin verfüget, andern Theils aber aus der Fäulung ſelbſt entſtehet, dieweil ſie durch die Inflammation der flüßigen Theile dazu präparirt wird; durch dieſe Umſtände alſo, kommen die aufgehaltenen, ſtehen gebliebenen und verderbten Theile in die Suppuration und formiren den Eiter, welcher alsdenn einen Ausgang ſuchet.

Damit nun der Ausgang gemeldter Suppuration nicht in den Körper erbreche, und darinnen noch viel mehr ſchädliche und unheilbare Verletzungen anſtelle, ſo muß man äußerliche Anſtalten vorkehren, den Eiter herauszubringen, und die ganze Kur dieſes Uebels auf folgende Weiſe vornehmen. —

Vors erſte iſt nöthig, daß die Blutgefäße hinlänglich entleeret, und dadurch dieſem Fluido ein bequemer Umlauf verſchaffet, folglich der Inflammation vorgebeugt werde: es ſoll alſo dem Pferde alſobald an beiden Seiten des Halſes die Ader geöfnet und bey 1½ Pfund Blut herausgelaſſen werden; nach dieſen macht man auf dem Tu-

mdre mit dem Meſſer einen Kreuzſchnitt, von ohngefähr zwey Finger breit und lang, und ſtreiche in die Oefnung eine Digeſtivſalbe; dieſe Salbe machet alſobald eine Suppuration und bereitet den Weg zum Ausfluß des übrigen.

Es geſchiehet öfters, daß ein Pferd bey dieſer Krankheit große Beängſtigung und Herzklopfen, auch wohl das Fieber hat; man giebt ihm nachſtehenden Trank No. 1. es habe das Fieber oder nicht, ſo wird es davon Linderung empfinden.

No. 1.

Man nehme:

getrocknete oder friſche zerſchnittene Hindlauf- oder Wegwartwurzel 1 Hand voll,

Ochſenzungen mit Blumen 1 Hand voll,

Pimpinellkraut 1 Hand voll.

Koche alles dieſes in Milch eine halbe Stunde lang, ſeihe es alsdenn durch und thue hinzu:

depurirten Nitrum 1 Loth,

Bergzinnober 3 Loth.

Hiervon giebt man dem Pferde die Hälfte auf einmal zum Maule ein, und wiederholt die Eingabe des Tages 3 oder 4 mal. Ferner mache man folgendes Klyſtir No. 2.

No. 2.

Man nimmt:

Pappelblumen 1 Hand voll,

Camillenblumen 1 Hand voll,

Polychreſtſalz 4 Loth oder in Ermangelung deſſen Glauberſalz eben ſo viel.

Alles dieſes kochet man in 1 Maas Bier etwa $\frac{1}{2}$ Viertelſtunde lang, ſeihet es durch, thut alsdenn 8 Loth Butter dazu, theilet das ganze in zwey gleiche Theile und bringt jeden Theil auf die gehörige Art bey.

Dieſe Klyſtire ſollen alle Tage Morgens und Abends gebraucht, und bis zur Beſſerung fortgefahren werden.

Eine gute Digeſtivſalbe, deren Gebrauch oben bemerkt worden, wird alſo bereitet:

No. 3.

Man nimmt:

aus der Apotheke Baſilicumpflaſter 4 Loth;

dieſes läßt man über gelindem Kohlfeuer zerſchmelzen, hierzu thut man ſodann

1 Loth emplaſtrum divinum, läßt dieſes auch damit ſchmelzen, rührt es wohl unter einander, und thut noch hinzu 3 Loth vom beſten und älteſten Theriak, und $\frac{1}{2}$ Loth Baumöl, miſcht nunmehro alles ſo lange bis es kalt wird, und damit beſtreiche die Wunde wie oben gedacht worden. —

Geſchwulſt am Knie eines Pferdes.

Wenn das Knie von einem Stoß, Schlag oder Fall angeſchwollen iſt, ſo brauche man nachſtehendes.

No. 4.

Man nimmt:

Lachenknoblauch 2 Hände voll,
Eibiſch- oder Pappelkraut 1 Hand voll,
Wermuth 2 Hände voll,
Hollunderblüthen 1 Hand voll.

Alles wird zerſchnitten und entweder in 1 Maas Wein, oder in Ermangelung deſſen, in eben ſo viel Bier eine Viertelſtunde lang gekocht, alsdenn durch ein Stück Flanell laufen laſſen, vier Loth Seife geſchabt darunter gethan, alsdenn wenn dieſe zergangen, ſo taucht man ein leinenes Tuch in die heiße Brühe, drückt ſolches wieder aus und wiederholt dieſe warmen Umſchläge öfters, ſo wird ſich die Geſchwulſt bald zertheilen. Ueber den Umſchlag bindet man noch ein mehrmal zuſammen gelegtes Tuch, damit die Umſchläge nicht ſo leichte erkalten. Brantwein, Eſſig, Salz, zuſammen mit Seife vermiſcht und öfters damit gewaſchen, iſt im Nothfall auch gut; anſonſt

aber muß man allhier auf dieſen Ort keine Suppuration oder Eiter zu machen ſuchen, weil dieſes eine langweilige und beſchwerliche Wunde abgeben würde.

Sollte das Knie von der Verletzung offen ſeyn, ſo muß man die Wunde mit Kalkwaſſer und Salz auswaſchen, und ſonſt mit den Umſchlägen verfahren wie gedacht worden.

Auf eben dieſe Weiſe verfährt man auch, wenn ein Pferd an einem andern Theile des Leibes durch Schlagen, Stoßen ꝛc. eine Geſchwulſt bekommt.

Wäre der Streich aber ſo ſtark geweſen, daß die Quetſchung ſogar das Perioſtium, das iſt, das ſubtile Häutchen über dem Knochen getroffen und auch darunter den Knochen ſelbſt verletzt hätte, ohne daß äußerlich eine Wunde, ſondern nur die Contuſion zu ſehen wäre, ſo können vors erſte obige Umſchläge zur Linderung der Geſchwulſt dienlich ſeyn; dem ohngeachtet aber iſt zu befürchten, daß ſich an dem Perioſtio von den ausgetretenen Säften eine Inflammation und Gangräna, und am Knochen eine Beinfaulung formire, weshalb es nöthig wäre, daß man bey Zeiten den verletzten Theil mit einem Inciſionsmeſſer tief ſcarificire, oder einige Einſchnitte darüber mache, wodurch man dem ausgetretenen Geblüte den Abgang verſchaffen, und böſen Geſchwüren, ja ſogar dem Brande ſelbſt vorkommen kann.

Man ſoll nach dieſem zertheilende Bähungen machen, wie hiernach folget, und oft warm überſchlagen.

No. 5.

Man nimmt:

Zaunrübenwurz 6 Loth,
Sadebaum 2 Hände voll,
Lachenknoblauch 2 Hände voll,
Stabwurz 2 Hände voll,
Wermuth 2 Hände voll.

Alles dieſes wird unter einander zerſchnitten und in 1 Maas Wein eine Viertelſtunde lang gekocht, ſodann durchgeſeihet und 4 Loth zerſchnittene venetianiſche Seife darunter gethan, alsdenn ein leinenes Tuch darein getaucht, ausgedrückt und warm übergelegt.

Wann große Hitze in der eröfneten oder ſcariſicirten Contuſion vorhanden wäre, ſo iſt es ein Zeichen, daß ſich darunter Materie und eine Suppuration formiren will; dieſelbe muß man auf folgende Art befördern.

No. 6.

Man nimmt:

Pappelnkraut oder Blätter 1 Hand voll,
Eibiſchwurz. 1 Hand voll,
Parietaria oder Tag und Nacht 1 Hand voll,
Steinklee 1 Hand voll.

Man ſchneidet alles wohl klein unter einander, und kocht es in Waſſer ſo lange bis es zu einem Brey wird, drückt alsdenn den Saft durch ein Tuch aus, und thut zu dieſem Safte noch hinzu

8 Loth ausgepreßten Saft, von in Aſche gebratenen Zwiebeln,
Gummi galbani, welcher im Gelben vom Ey zergangen iſt, 4 Loth,
weißes Lilienöl 3 Loth,
Leinſamenmehl, ſo viel als nöthig iſt daß dieſe Compoſition zur Salbe werde. Dieſe Salbe läßt man allemal etwas warm werden, und legt ſie in und über den Schaden, ſie wird bald die Materie formiren und den Auslauf befördern.

Wenn ſich die Materie äußert und fließend wird, muß man die Wunde mit 12 Loth Spiritus vini, worinnen 1 Loth Aloe und auch ſo viel Myrrhen in Pulver reſolvirt iſt, fleißig reinigen und auswaſchen, alsdenn die hiernach ſtehende balſamiſche Wundſalbe applicieren.

No. 7.

Man nimmt:

von dem Emplaſtro diapalmae 12 Loth,

läßt es in einem irdenen Tiegel mit 2 Loth Spiritus vini auf ſehr wenig Kohlen zergehen, und rührt es unter einander zur Salbe, hierauf macht man Meiſel von gezupfter Leinwand, beſtreicht dieſe mit dieſer Salbe recht gut und füllt die Wunde damit aus, alsdenn ſtreicht man das Emplaſtrum diapalmae allein auf ein leinen Tuch und legt es darüber, damit die Meiſeln nicht herausfallen.

Wenn die Wunde ſehr groß und ſtark iſt, ſoll man dem Pferde auch am Halſe Aderlaſſen und täglich öfters ein Klyſtir beygebracht werden, auch kann man ihm innerlich zur Reſolvirung der geſtockten Säfte und zur Beförderung derſelben ordentlichen Circulation, den folgenden Trank No. 8. geben.

No. 8.

Man nehme:

Meerzwiebel 2 Quent,
Tartarus ſolubilis oder löſenden Weinſtein 1 Qt.,
Chinawurzel 1½ Quent,
gereinigten Salpeter 2 Scrupel.

Dieſes wird alles zu einem Pulver gemacht und mit 1 Pfund Waſſer vermiſcht, ſodann wohl umgeſchüttelt und auf einmal zum Maule eingegeben.

Geſchwülſte am Leibe. Bisweilen bekommen die Pferde auf einmal eine Geſchwulſt am Leibe, ohne daß man einige äußerliche Urſachen daran erkennen kann. Dergleichen Geſchwülſte ereignen ſich in der Gegend hinten oder auf den kurzen Rippen, auch vorne gegen der Bruſt unter dem Bauch oder auch auf dem Rücken, ſelten aber an einem ſehr fleiſchigen Orte.

Man muß alſobald nachſuchen und in Acht nehmen, ob die Geſchwulſt hart, heiß und empfindlich iſt und nachgiebt, wenn man den Finger daran drücket, auch das

Merkmal darin läßt und nicht warm ſondern kalt iſt: in dieſem letztern Falle wäre es ein Zeichen einer völligen Nachlaſſung und Schwachheit der Fibern, welche von einer dicken Conſiſtenz der Lymphä und daraus entſprungener Verhinderung der ordentlichen Circulation entſtehet, welchem nach die Fibern der Gefäße extendiret werden, und ſich viele Seroſität in einem Theile des Körpers ſammlet, und denſelben Effect in manchem Theile bis zur Haut wirket, dieweil die Fibern deſſelben Theils ſich bis dahin erſtrecken, derowegen ſich die Wäſſerigkeit auch dahin austheilet und die Geſchwulſt formiret. Die Kur wird folgendermaßen unternommen.

No. 9.

Man nehme:

von der großen Klettenwurzel 6 Loth,
vom Pfaffenblat oder auch Butterblumen die Wurzel 6 Loth,
Trifolii aquatici oder Waſſerklee 4 Loth,
Agrimoniae oder Mennigblätter und Gipfel 5 Lt.,
Hollunderblüthe 2 Loth,
Salbeyblätter 3 Loth,
Aſelli, Kelleresel 2 Loth,
eröfnenden Eiſenſafran 3 Quent,
Salamoniac 2 Loth,
Aethiops mineral 6 Loth.

Alle dieſe Species ſtößt man zu ganz feinem Pulver, läßt ſie durch ein feines Sieb laufen, thut ſie alsdenn in eine große Flaſche mit 3 Maas weißen Wein, verwahrt die Flaſche gut und ſetzt ſie an eine warme Stelle, wo ſie nicht allzu heiß, jedoch aber 24 Stunden lang wohl warm ſtehen ſoll, unter welcher Zeit ſie einige mal wohl aufgeſchüttelt werden muß; nach 24 Stunden läßt mans kalt werden und giebt dem Pferde von dieſer Mixtur alle Morgen ein gut halb Maas voll zum Maule ein.

Dabey giebt man dem Pferde alle Tage ein oder zwey mal nachſtehendes Klyſtir, und läßt es bey guten Wetter, ohngefähr eine Stunde lang ſpazieren führen oder reiten.

No. 10.

Man nehme:

Pappelblätter und Blumen 1 gute Hand voll;
Camillenblätter u. Blumen 1 gute Hand voll;
Bingelkraut 1 Hand voll.

Wenn dieſe Species etwas klar gemacht worden, ſo werden ſie mit 1 Maas Flieswaſſer eine Viertelſtunde lang gekocht, alsdenn durchgeſeihet, 4 Loth Camillenöl darzu gethan, auf zwey Theile getheilt und jeder Theil milchwarm beygebracht.

Wenn ſich aber am Pferde eine Geſchwulſt erzeiget, welche hart, warm, und wenn man daran drücken will, ſehr empfindlich iſt, ſo wird dieſelbe Phlegmone genennet, und alsdenn iſt es zwar auch ein Zeichen, daß ſich eine dicke Lympha in den Extremitäten der Gefäße feſtgeſetzt hat, und wegen ihrer dicken Conſiſtenz nicht circuliren kann, aber dabey meldet ſich ſchon eine Inflammation an, wobey die Suppuration folgen will. Dieſer Suppuration muß man helfen, wenn man ſieht, daß die Geſchwulſt nicht weichen, oder ihren Platz nicht verlaſſen und weicher werden will, indem (beſonders an einem ſo gefährlichen Orte wie die Rippen ſind,) die Materie zu tief einwärts freſſen, und inwendig aufbrechen möchte. Daher kann man auf eine ſolche Geſchwulſt eine gute Digeſtivſalbe legen, und wenn die Geſchwulſt noch halsſtarrig wäre, ſo kann man das glühende Eiſen gebrauchen, und kreuzweis einige Striche darüber durch die Haut brennen, hernach mit gedachter Digeſtivſalbe beſtreichen. Wie man eine gute Digeſtivſalbe bereiten könne, findet man kurz vorher unter No. 3. angezeigt.

Bevor man aber dieſe Operation unternimmt, muß man dem Pferde am Halſe zur Ader laſſen, und dadurch ſowohl der Inflammation Abbruch thun, als auch dem Fieber vorkommen, welches ſich bey Eiterentzündungen gemeiniglich einfindet: es werden oftmals die Zufälle der Geſchwülſte am Leibe ſehr geringe angeſehen und nicht betrachtet, daß ſie allemal von einer fehlerhaften Function der innerlichen Theile, und folglich von einer verdorbenen und zerſtörten Ordnung der animaliſchen Oekonomie herrühren. Wenn alſo das Pferd ſchon von einer ſolchen Geſchwulſt geheilet wird, ſo iſt doch nöthig, daß man ihm die Säfte wieder zu verdünnen und flüßig zu machen ſuche, zu welchem Ende man nachſtehende Medikamente No. 11. gebrauchen kann.

No. 11.

Man nehme:

Rhabarbar 6 Loth,
Chaerefol. oder Körbelkraut 4 Loth,
Salbeyblätter 4 Loth,
Cardobenedictenſamen 2 Loth.

Die Kräuter, welche alle getrocknet ſeyn müſſen, werden mit den übrigen Theilen zu feinem Pulver geſtoßen, alsdenn Tartari ſolubilis 2 Loth, und eröfnender Eiſenſafran 3 Quentgen darunter gethan, dann mit 4 Loth Oxymel ſcillitico und ſo viel vom Extracto enulae campanae vermiſcht, als dazu nöthig iſt, die Compoſition zu einer Maſſe zu machen; hieraus formirt man Kugeln 4 Loth ſchwer, läßt alle Abend eine in 1 Nöſel oder ½ Kanne weißen Wein über Nacht ſtehen und zergehen, und giebt ſolches dem Pferde des Morgens nüchtern auf einmal zum Maule ein.

Geſchwulſt am Schlauch oder Hoden bey Pferden. Den Hengſten wiederfährt es öfters wenn ſie los ſind und auf andere Pferde ſteigen wollen, von ihnen geſchlagen und gefährlich an den Hodenſack ge-

troffen zu werden. Dieſe Heilung iſt beſchwerlich, weil der Teſticulus gerne verhärtet und derowegen öfters ausgeſchnitten werden muß. Hier wird blos die Rede von ſolchen Pferden ſeyn, welchen, wenn ſie Hengſte ſind, der Hodenſack bisweilen von freyen Stücken anſchwillt; dieſer Zufall aber iſt bald vertrieben, wenn man nur Brantwein mit Seife nimmt und das Pferd täglich einige mal damit wäſcht, alsdenn vergehet die Geſchwulſt, welche von einer kalten Feuchtigkeit entſtanden iſt. Wäre aber Hitze vorhanden, ſo muß man dem Pferde dabey zur Ader laſſen, das Waſchen mit Brantwein und Seife dennoch aber dabey fortſetzen, oder wenn der Brantwein zu hitzig wäre, ſo kann man an deſſen Statt guten Eſſig gebrauchen.

Sollte ſich die Geſchwulſt vom Eſſig nicht auflöſen und zertheilen laſſen, ſondern bleibet hart mit Hitze und Schmerzen, ſo muß man alsdenn das in Apotheken bekannte Emplaſtrum divinum auf ein ſubtiles Leder ſtreichen, von der Größe wie die Geſchwulſt iſt, und über den Beutel legen, auch 24 Stunden darauf liegen laſſen, ſo wird ſich eine Suppuration formiren, worauf ſodann, wenn der Beutel weich iſt und nicht von ſelbſt aufbricht, man das Laseiſen oder eine Lanzette nehmen und eine kleine Oefnung unten am Beutel nur durch die Haut machen, damit die Materie auslaufen kann. Wenn dieſes geſchehen, muß man Brantwein mit Aloe und Myrrhen präparirt nehmen, und damit durch eine Spritze die Wunde und inwendig den Sack ausſpritzen; man macht darauf einen Meiſel von gebrauchter Leinwand abgeſchabt und beſtreicht es mit dem Emplaſtro divino, welches vorhero mit etwas Baumöl zerſchmolzen iſt, damit es ſich wie eine Salbe ſchmieren laſſe, und ſtecket es in das Loch, welches zur Ablaufung der Materie in den Beutel gemacht worden.

Den geſchnittenen Pferden oder Wallachen ſchwillt auch bisweilen der Schacht oder Kochen, welches von einer dicken Lympha herkommt, die ſich in den allda be-

findlichen kleinen Gefäßen aufhält und ſtocket. Zu dieſem Umſtand nehme man Eſſig, worin etwas Salmiak zerlaſſen worden und waſche den geſchwollenen Theil damit. Dieſe Krankheit hat nichts gefährliches an ſich, iſt aber auf der Reiſe oder im Felde ungelegen, und kommt demjenigen, welcher ſie nicht kennt und ſich nicht zu helfen weiß, allemal bedenklich vor.

Geſchwulſt, welche am Knie des hintern Schenkels, auch bisweilen am vordern Schenkel am Ellenbogen bey den Pferden kommt, und Stollenbeule oder Pipphaken genannt wird.

Wenn die Pferde im Stalle mit dem Hintern gegen die Wand oder gegen etwas hartes ſtehen, und wollen ſich im Sommer entweder die Fliegen abwehren oder gegen etwas ſchlagen, ſo treffen ſie zuweilen mit dem Knie gegen die Wand oder Mauer ſo ſtark, daß ſie die in der Gegend herum unter der Haut befindlichen Gefäßgen quetſchen und verletzen, alſo, daß die darin enthaltene Lympha ausläuft und eine harte Geſchwulſt verurſachet.

Die ſogenannte Stollbeulen, die am vordern Schenkel am Ellenbogen kommen, entſtehen auf eben ſolche Weiſe, indem wenn das Pferd in ſeinem Stande lieget, und juſt die Stollen vom Eiſen unter die Ellenbogen richtet, ſodann aber die Nacht hindurch mit der ganzen Schwere des Körpers darauf ruhet, ſo werden die allda befindliche Gefäße der Humorum comprimiret oder gedrückt, verletzt und öfters zerriſſen, wodurch ſich die Humores ſammlen und ſtehen bleiben, folglich eine große und harte Geſchwulſt verurſachen.

Die Schmiede ſind bey dergleichen Geſchwülſten alſobald mit ſchneiden oder brennen fertig, und ſagen, es wäre der Schwamm vorhanden, welchen ſie herausſchneiden müßten, oder aber, ſie legen eine ſtarke Zugſalbe oder Pflaſter drauf, welches ihr vermeintes Waſſer herauszie-

hen ſoll. Dieſer unverſtändige Gebrauch aber hat bishero nichts anderes bewieſen, als daß ſie vorzüglich das Uebel noch mehr als zweymal ſo viel größer und ärger machen, und bisweilen viele Monate anwenden bis der Schaden geheilet ſeyn ſoll, worauf dennoch noch eine ſichtbare Härte und Unförmlichkeit deſſelben Theils zurück bleibt. Die Kur wird folgendermaßen unternommen:

Man reibe den geſchwollenen Ort zwey oder dreymal täglich mit Brantwein und Seife ſo ſtark, daß er durch das Reiben ganz warm wird; wann die Geſchwulſt auch größer wird, ſo hat es nichts zu ſagen und es iſt um ſo beſſer, hierauf nimmt man:

Nußöl 4 Loth,
Terpentinöl 4 Loth,
Spiritus vini den rectificirteſten 1 Loth und
Gummi amoniac 1 Quentgen,

welcher zu Pulver geſtoßen und im Spiritu vini vorher aufgelöſet iſt, alsdenn miſcht man alles unter einander, damit ein Sälbgen daraus wird, und mit dieſer Salbe beſtreicht man den Stollenbeulen oder die Pipphacken, ſo werden ſie bald vergehen daß nichts übrig bleibet.

Angeſchwollene und dicke harte Schenkel bey Pferden. Wenn die Pferde entweder von einer langen Reiſe oder nach einer lang angehaltenen ſchweren Campagne dicke geſchwollene Schenkel bekommen, und ihnen nicht in Zeiten mit gehörigen Mitteln geholfen wird, ſo verhärtet endlich die Geſchwulſt und bleibet beſtändig, welches ein Zeichen eines übertriebenen und abgenutzten Pferdes iſt, davon man wenig gute Dienſte mehr zu hoffen hat.

Aber auch dieſe harte Geſchwulſt zu vertreiben, ſoll hier ein Mittel angeführt werden, welches nicht leichte fehl ſchlägt, ſondern die halsſtarrigſten Geſchwülſte erweichet und völlig hinweg nimmt.

Man nimmt Flachs- oder Leinſamenmehl ohngefähr eine Metze oder den ſechzehnten Theil eines Scheffels, eben

ſo viel Bohnenmehl, eine Kanne oder Maas des ſtärkſten Brantweins (ſogenannten Vorſprung), kochet alles bey gelindem Kohlenfeuer unter einander vermiſcht und beſtändig umgerührt, bis es zu einem dicken Brey wird; alsdenn thue man ein Pfund Honig dazu, und laſſe es wieder auf ſehr gelindem Kohlenfeuer mit ſtetem Umrühren kochen; wenn alsdenn die Compoſition dicke genug iſt, ſo thut man ſie vom Feuer und miſcht $\frac{1}{2}$ Pfund Pferdeſchmalz darunter, ſo, daß alles wohl mit einander vereiniget werde.

Nunmehro ſchiert man dem Pferde alle Haare vom Schenkel ſauber hinweg und reibt den Schenkel mit kaltem aber ſehr ſtarken Weingeiſt oder Brantwein ſo lange, bis ſich der Schenkel erwärmet, alsdenn legt man von obiger Compoſition ringsherum Fingers dick auf den Schenkel, thut Werg von Flächſe darüber und umwickelt den Schenkel mit einer breiten Binde; dieſes Pflaſter läßt man zwey mal vier und zwanzig Stunden Tag und Nacht darauf liegen, alsdenn wird es wiederum friſch gemacht, und wenn dieſer Verband ohngefähr fünf bis ſechs mal gemacht worden, ſo wird ſich die Geſchwulſt verlieren; dabey hat man aber noch dieſes zu beobachten, daß allezeit, ehe der friſche Umſchlag gemacht wird, der Schenkel vorhero mit ſtarkem Brantwein, wie oben geſagt worden, wohl abgerieben werde.

Gewächshaus, Treibhaus. Was die Länge dieſer Häuſer betrift, ſo ſoll ſelbige nach der Menge der Pflanzen, die überwintert werden ſollen, proportionirt ſeyn, oder ſie werden nach dem Belieben des Eigenthümers eingerichtet; doch ſollen ſie niemals tiefer ſeyn als ſie im Lichten hoch ſind, nämlich ſechszehn bis achtzehn Schuh, wenn es ein mittelmäßiges Haus iſt; für ein groſſes aber ſind vier und zwanzig Schuh hinreichend, denn wenn ein Gewächshaus lang und dabey zu ſchmal iſt, ſo macht es inwendig und auch von außen ein ſchlechtes Anſehen, und es können nicht viele Pflanzen dar-

innen ſtehen, wenn man vorne und hinten Platz genug läßt, um die Breter, worauf die Pflanzen ſtehen, herum zu gehen. —

Die vorne ſtehenden Fenſter ſollen ſich von anderthalb Schuh, vom Boden an, bis eben ſo weit vom obern Täfelwerk erſtrecken, damit über den obern Theil der Fenſter ein Kranz herumlaufen könne. Da dieſe Fenſter nothwendig ſehr lang ſeyn müſſen, ſo iſt es ohnmöglich, ſie auch der Proportion nach ſo breit zu machen; denn wenn in den größten Gebäuden die Rahmen mehr als ſieben Schuh breit ſind, ſo werden ſie zu ſchwer zu bewegen. Wenn die Fenſter zu breit ſind, ſo iſt ſolches auch deswegen beſchwerlich, weil man die Läden nicht wohl ſo darüber machen kann, daß ſie ohne Mühe an die Pfeiler anſchließen.

Die Pfeiler zwiſchen den Fenſtern müſſen ſo ſchmal als möglich iſt gemacht werden, doch ſo, daß ſie das Gebäude tragen können. Macht man die Pfeiler von Stein, ſo ſollen ſie drittehalb Schuh im Durchmeſſer haben und wie walzenförmige Säulen gebildet ſeyn; auf dieſe Weiſe halten die Ecken der Pfeiler die Sonnenſtrahlen nicht auf, welches geſchehen würde, wenn ſie viereckicht wären. Bauet man ſie aber von Backſteinen, ſo iſt es gut ſie vorne drey Schuh breit zu machen, ſonſt ſind ſie zu ſchwach das Gebäude zu tragen, aber auch dieſe ſollen wie die Bruchſteine ſchief zu laufen, damit die Sonne beſſer hineinfalle.

Hinten am Gewächshauſe kann man ein Gebäude zu den verſchiedenen Werkzeugen, auch vielen andern Nothwendigkeiten anbringen, welches nicht nur ſehr nützlich iſt, ſondern auch hindern wird, daß die Kälte von daher nicht in das Haus eindringen könne. Geſchiehet dieſes, ſo iſt es nicht nöthig, daß die Mauer zwiſchen beyden mehr als zwey bis drittehalb Backſteine ſtark ſey; dahingegen, wenn ſie hinten ganz bloß wäre, wenigſtens eine Dicke von drey bis viertehalb Backſteine haben müſſen. Will man nun

nach dieſer Einrichtung ein friſches Gebäude machen, und über dem Gewächshauſe ein ſchönes Zimmer haben, ſo läßt man ſolches über das Werkhaus hinlaufen und führet die Treppe hinten hinauf, ſo, daß man ſie im Gewächshauſe nicht ſiehet. Unter der Treppe kann man eine geheime Thüre in das Gewächshaus machen, durch welche der Gärtner bey ſehr kaltem Wetter hineingehen kann.

Der Boden des Gewächshauſes, welchen man nach Belieben des Eigenthümers mit Tafelſteinen oder Backſteinen beleget, muß zwey Schuh hoch über der Erde ſeyn, auf welcher das Haus ſtehet, und dieſes iſt auf einem trockenen Grunde hoch genug, iſt ſelbiger aber feuchte und wäſſerig, und daher den Dünſten unterworfen, ſo muß er wenigſtens drey Schuh erhöhet werden.

An den Fenſtern des Gewächshauſes müſſen gute ſtarke in Angeln hängende Läden ſeyn, damit ſie ſich zurück und dichte an die Pfeiler anlegen laſſen, und die Sonnenſtralen nicht aufhalten. Dieſe Läden dürfen nicht oder nur wenig über anderthalb Zoll ſtark ſeyn; alsdenn ſind ſie ſchon tüchtig genug ziemliche Kälte abzuhalten. Iſt aber das Wetter ſo kalt, daß es zu befürchten ſtehet, es möchte in das Haus frieren, ſo muß man allerdings etwas Feuer in den Ofen machen, um dieſes zu verhüten, welches ein aufmerkſamer und geſchickter Gärtner wohl einzurichten wiſſen wird.

Das Hintertheil des Gewächshauſes ſoll entweder mit Gips oder Mörtel überzogen und weiß angeſtrichen ſeyn, denn ſonſt dringt bey ſtrenger Kälte die Luft durch die Mauern, beſonders wenn bey der Kälte auch ein ſtarker Wind wehet.

In dieſem Gewächshauſe muß man Stellagen haben die ſich hin und wieder bringen laſſen, auf welche man hin und wieder reihenweiſe Breter leget, um die Kübel und Töpfe darauf zu ſetzen, ſo daß die Wipfel der Pflanzen einander nicht berühren. Die niedrigſte Reihe der Pflan-

zen, welche zuförderſt gegen die Fenſter zu ſtehen ſoll, ſoll drey bis vier Schuh davon abſtehen, ſo daß bey den Fenſtern ein ſchicklicher Raum leer ſey, um bequem gehen zu können; die Reihen der Pflanzen ſelbſt aber müſſen von der erſtern an, ſtufenweis in die Höhe ſteigen, ſo, daß die Gipfel der zweyten Reihe vollkommen über die erſte hervorragen und nur die Stämme von ihr bedeckt ſind. Im Hintertheil des Hauſes ſoll man auch wenigſtens einen vier bis fünf Fuß breiten Raum laſſen, um die Pflanzen bequem begießen zu können, wie auch daß die Luft ringsherum ſtreichen möge, damit die von der Ausdünſtung der Pflanzen entſtehende Dämpfe, um ſo viel mehr zertheilet werden, denn ſind dieſe zu ſehr eingeſperrt, ſo ſchimmeln die zarten Schoſſen und Blätter öfters davon, und hält man das Haus gar zu ſehr verſchloſſen, ſo ſind dergleichen faule und ſtockende Dämpfe, den Pflanzen öfters ſehr ſchädlich. Um dieſer Urſache willen, ſoll man die Pflanzen auch niemals zu enge zuſammen ſetzen.

Wenn die Gewächshäuſer an ſolchen Orten angelegt werden, wo es nicht thunlich iſt Zimmer darüber zu machen, oder wenn man die Unkoſten nicht darauf wenden will, ſo muß man Sorge tragen zu verhindern, daß die Kälte durch das Dach nicht durchdringe. Um nun ſolche abzuhalten, iſt es gut, zwiſchen die Decke und Ziegel, Schilf, Haide ꝛc. in ziemlicher Dicke zu legen; dieſe Dinge ſoll man aber wenigſtens einen Schuh dick anlegen, ſo viel möglich eben machen und mit Latten befeſtigen, damit ſie ſich nicht heben; alsdenn ſoll man ſie mit Kalk und Haren überziehen, damit die Luft gut abgehalten wird; Mäuſe und anderes Ungeziefer aber darinnen zu niſten verhindert werden, wie gewiß geſchehen würde, wenn man ſolches unterließe. Aus Mangel dieſer Vorſicht ſind viele Gewächshäuſer ſo gebauet worden, daß bey ſtrengern Wintern die Kälte in ſie eindringet, da man denn öfters den vornen ſtehenden Fenſtern die Schuld giebt, wenn der

Fehler am Dache iſt, denn wenn ſonſt nichts als die Ziegeln und die bloße Decke da ſind, ſo dringt jeder ſtrenge Froſt durch ſolche hindurch.

Außer dieſem hier angezeigten Gewächshauſe aber, wird es in einem Garten nicht überflüſſig ſeyn, auch noch eine tiefe Einfaſſung eines Miſtbeetes oder einen ſogenannten Glastrog zu haben, dergleichen man insgemein zur Erziehung jährlicher Pflanzen im Frühling gebraucht, oder auch zu verſchiedenen andern Gewächſen, die nur gegen ſtarke Fröſte verwahrt ſeyn, und bey gelindem Wetter, ſo viel als möglich iſt, freye Luft haben wollen; indem ſolches am beſten durch dergleichen Tröge zu erhalten iſt, von welchen die Fenſter alle Tage, wenn es das Wetter erlaubt, hinweggenommen und gegen Abend wieder darüber gelegt werden können. Bey ſtrenger Kälte kann man die Fenſter mit Matten oder Strohdecken und Brettern bedecken, um zu verhindern daß der Froſt nicht in die Töpfe dringe, und die Wurzeln der Pflanzen gefrieren mache, welches dieſelben öfters ganz zu Grunde richtet, wiewohl eine geringe Kälte, ſo nur die Blätter und Schoſſen verſenget, ihnen ſelten viel Schaden thut.

Wenn dieſe Glaströge ein bis zwey Schuh tief unter die Oberfläche des Bodens gehen, ſo iſt es beſſer, wenn anders der Erdboden unten trocken iſt, ſonſt aber müſſen ſie völlig über dem Boden angelegt werden.

Die Seiten dieſer Glaströge ſollen von Backſteinen gemauert werden, obenher aber werden ſie mit Holz belegt, woran man die Rahmen, worinnen ſich die Fenſter bewegen, befeſtiget. Die Rückmauer eines ſolchen Troges ſoll vier Schuh hoch ſeyn, die andere aber ein bis anderthalb Schuh; überdem ſoll dieſelbe ſechs Fuß weit ſeyn, was aber die Länge anbetrift, ſo wird dieſe nach der Menge der Pflanzen eingerichtet. Um die in einem dergleichen Glastroge befindlichen Pflanzen noch mehr für den Froſt

in Sicherheit zu ſetzen, ſo umſetzt man denſelben auswendig ein bis zwey Fuß dick mit friſchem Pferdemiſt.

Gips (Selenit). Unter dieſem bekannten Namen verſteht man eine mit Vitriolſäure geſättigte Kalkerde. Man hat verſchiedene Gattungen des Gipſes, nämlich durchſichtigen und undurchſichtigen. Die Farbe iſt verſchieden, man hat weißen, grauen, gelblichten, röthlichten, blauen, grünlichten und ſchwarzen. — Der Gips wird als ein gutes Düngmittel auf die Saatfelder, Kleeäcker, Wieſen und Graſegärten gebraucht. Es iſt keine Gattung Früchte, die nicht eine Nahrung von ihm erhält, und den Klee treibt er vor allen andern Grasarten dichte und hoch hervor. Da der Gips faſt in allen Gewächſen als ein Beſtandtheil gefunden wird, ſo kann derſelbe auch zu ihrer Nahrung und guten Wachsthum aufgeſtreuet werden. Man nimmt ungebrannten oder rohen Gips, welcher zu recht feinem Pulver geſtoßen worden, befeuchtet dieſes den Winter hindurch öfters mit Miſtjauche, rührt alles gut unter einander und ſtreuet es ſodann im Frühjahre ſo zeitig als möglich auf Wieſen und Kleefelder ſobald der Schnee weggeht und Thauwetter einfällt, zu Ende Februars oder Anfang des Märzmonats. Bey Ackerfrüchten ſo bald als ſie ausgeſäet ſind. Je frühzeitiger die Aufſtreuung geſchiehet, deſto beſſer iſt es. Auf ein Stück Land wohin man einen Dresdner oder zwey Berliner Scheffel Korn hinſäet, da kann man 20 bis 24 Dresdner Metzen Gipsſtaub ſo gleich als nur immer möglich bey ſtillem Wetter, und wenns ſeyn kann, kurz vor einem zu hoffenden Regen ausſtreuen; denn erſt alsdann zeigt er ſeine düngende Kraft, wenn er durch einen Regen angefeuchtet und dadurch aufgelöſt worden. Iſt der Acker oder die Wieſe ſehr mager, ſo kann man auch einige Metzen mehr aufſtreuen, doch hüte man ſich, daß man ihn auch nicht zu dicke aufſtreue, denn zu viel iſt bey allen Sachen und auch hier ſchädlich.

Gipsmärgel, ſ. unter Märgel.

Glashaus, ſ. Gewächshaus.

Glanzgras, Rohrſtrausgras, ſchilfiges Canariengras (Phalaris arundinacea. L.) Die Rispe iſt länglich, bauchig und ausgebreitet.

Es wächſt an feuchten Orten und Bächen bey uns, und giebt ein brauchbares Futtergras.

Glasweide, ſ. Weiden.

Gleditſia die dreyſtachlichte, Honigdorn, die große dreydornige Waſſeracacia, (Gleditſia triacanthos. L.)

Die Blätter kommen wechſelsweiſe und gefiedert zu zwanzig, dreyßig an einem gemeinſchaftlichen Stiele zum Vorſchein. Die Stacheln gehen in drey bis fünf Spitzen aus, und ſitzen in den Ecken der Zweige.

Sie wächſt in Nordamerika, vorzüglich in Virginien wild, ſie kommt aber auch bey uns gut fort, und giebt einen ſchönen Baum von mäßiger Größe, deſſen Wuchs überaus ſchnell iſt. Vierjährige aus Samen gezogene Bäume haben eine Höhe von 10 Schuh erreicht, und einer war im dritten Jahre an einem etwas feuchten Orte zu 18 Schuh hoch gewachſen. Wegen dem nutzbaren Holze und ſeiner Schönheit verdient dieſer Baum einen ſtärkern Anbau. In den erſten Jahren iſt es nöthig ihn etwas von den Nebenäſten zu befreyen, weil er ſonſt gerne buſchigt wächſt. In Amerika dient er wegen ſeiner langen ſtarken Stacheln zu undurchdringlichen Hecken, wozu er auch bey uns gebraucht werden kann.

Goldruthe, die ſchmalblättrige oder virginiſche Goldruthe (Solidago canadenſis. L.). Die Blüthen bilden rispenartige Sträuſe, die Zweige ſind rückwärts gebogen, die Blüthen aufwärts ſtehend, die Blätter ſind mit drey Hauptrippen verſehen, am Rande etwas ſägeförmig eingeſchnitten und rauch.

Sie wird bey uns zwar nur in Gärten gezogen, verdiente aber einen beſondern Anbau im Großen. Ihre Blumen und Blätter geben eine überaus ſchöne und dauerhafte gelbe Farbe, worinnen ſie faſt den Wau übertrift, indem man mit zwey Pfund von ihr, eben das bewirkt, was man mit drey Pfund von jenem ausrichtet. Auf Wolle, Leinen und Seide fallen die Farben ſehr lebhaft aus, ſo daß ſie ſich ohne Schaden mit Lauge und Seife kochen laſſen. Auch kann man mit Kalk oder Potaſche ein ſchönes Schüttgelb zur Oelmalerei aus ihr bereiten.

Goldweide, ſ. Weiden.

Grengel, heißt an einigen Orten der Pflugbalken, ſ. Ackergeſchirre.

Griechſäule, ſ. Ackergeſchirre.

Grindelkette, ſ. Ackergeſchirre.

Grind bey Pferden, ſ. Raude.

Grindwurz gemeine, wilder **Mangold**, ſpitzblättriger Ampfer (Rumex acutus. L.)

Die Blüthen ſind Zwitter, ihre Blumendeckſchalen gezahnt und mit Knöpfgen beſetzt, die Blätter herzförmig, länglich und zugeſpitzt.

Decoct und Bäder von den Blättern werden gegen die Krätze und Flecken der Haut empfohlen.

Sie wächſt an feuchten Orten, an Gräben und Bächen, auch auf Aeckern. Ihre Wurzel giebt eine vorzüglich ſchöne gelbe Farbe, welche zugleich feſte iſt. Durch vielen Alaun nähert ſie ſich dem Gelben der Waue, und mit mehr Weinſtein fällt ſie in das Orange. Je länger man die Wurzel kocht, deſtomehr entſteht ein falbes Gelb, und ſelbſt ohne andern Zuſatz giebt ſie durch den Sud unzählig viel Schattirungen von Strohgelb, bis zu einem ſchönen Olivengelb, welche alle die Probe des Abſiedens aushalten. Sie verdiente dahero von Landwirthen mehr angebaut zu werden.

Grundbirn, ſ. Erdbirn.

Gurken, Cucumern (Cucumis ſativus). Man hat hiervon 1) die gemeinen weißen Gurken, 2) die gemeinen gelben Gurken und 3) die ſogenannten Schlangengurken. Wenn man frühzeitig Gurken haben will, ſo müſſen dieſelben ſo wie die Melonen in Miſtbeeten erzogen werden, die man alſo zu dieſem Behuf ohngefähr im Monat Februar mit Pferdemiſt anlegt, und wenn die darauf gebrachte Erde erwärmt iſt, ſo legt man die Gurkenkerne darein. Wenn die Pflanzen aufgegangen ſind, ſo müſſen die Fenſter am Tage, durch Unterlegung etwas Holz oder Steine, bey Sonnenſchein fleißig gelüftet und die Pflanzen nothdürftig begoſſen werden; die Nacht über werden die Beete, wenns kalt iſt, mit den Fenſtern und Bretern gehörig zugedeckt. Der übrige Anbau der Gurken im freyen Lande iſt ziemlich bekannt. Man bereitet hierzu im Herbſt oder im Frühling ſo bald der Froſt aus der Erde iſt, ein fettes, mit gut gefaultem Miſt ſtark gedüngtes, tief gegrabenes, der Sonne wohlausgeſetztes Stücke Land, verfertiget die nöthigen Beete und legt die Kerne ſo bald es die Witterung erlaubt und keine Fröſte mehr zu befürchten ſind, reinigt die Pflanzen fleißig vom Unkraut und giebt ihnen bey ermangelnden Regen genugſames Waſſer, weil ſie die Feuchtigkeit lieben. Sollte die kalte Witterung eine Ausſaat verderben, ſo muß man friſche Kerne legen, wie man denn überhaupt wohl thut mehr als eine Pflanzung zu machen. Die Pflanzen dürfen nicht zu dicke ſtehen, weil man ſonſt wenige und ſchlechte Früchte erhält. Der Gebrauch der friſchen Gurken zu Salat iſt bekannt genug, doch iſt dabey dieſes zu bemerken, daß man die zu Salat beſtimmten Gurken nur erſt kurz vorher, wenn ſie gegeſſen werden ſollen, geſchält und geſchnitten, und mit der Brühe oder ihren Safte gegeſſen werden müſſen, weil dieſer ſehr geſund iſt. Viele Perſonen pflegen den Saft auszudrücken, allein dieſes iſt unrecht, weil ſie alsdenn nicht ſo geſund ſind.

Das Einlegen der groſzen Gurken geſchiehet auf folgende Weiſe: man reiniget dieſelben erſtlich von den Stielen und wirft ſie in kaltes Waſſer, wäſcht ſie ſauber ab und läßt ſie wieder trocken werden, leget hierauf in ein ſehr reinliches Faß, welches von Eichenholz oder ein Weinfaß ſeyn kann, unten auf den Boden Wein- oder ſaure Kirſchblätter und Till und darauf eine Lage Gurken, nach dieſem wiederum Tillkraut und Blätter und hierauf wiederum Gurken, auf dieſe Weiſe fährt man wechſelsweiſe fort bis das Gefäße voll wird. Ferner vermiſchet man friſch Brunnenwaſſer, ſo viel deſſen nöthig iſt, mit Salz, gießt dieſes über die Gurken, ſo daß es darüber ſtehe, deckt das Faß mit dem Deckel zu und beſchwert den Deckel mit einem Stein, damit ſich die Gurken nicht in die Höhe begeben können. Wenn ſie nun anfangen zu gähren, ſo muß man die Brühe koſten, ob ſie genug geſalzen, wo nicht, ſo muß noch etwas Salz hinzu gethan werden, wiewohl es beſſer iſt, lieber etwas zu wenig als zu viel geſalzen, denn ſie halten ſich deſto länger, nur müſſen ſie anfänglich an einen etwas warmen Ort geſetzt werden. Sobald die Gurken nun ſauer ſind, ſo ſetzt man ſie am beſten in einen guten friſchen Keller, und ſo oft welche zum Gebrauch herausgenommen werden, ſo muß das Faß wieder zugedeckt werden.

Die kleinen ſogenannten Pfeffergurken macht man alſo ein: man putzt und wäſcht ſie ſauber wie die vorhergedachten groſzen Gurken, nimmt alsdenn Fenchelkraut, wäſcht dieſes ebenfalls gut und läßt beydes wohl abtrocknen; hierauf wird ein wohl ausgebrühetes Fäßgen genommen und auf den Boden Weinblätter gelegt, hernach grob geſtoßener Pfeffer und Salz darauf geſtreut, wer es will kann auch etwas klar geſchnittenen Meerrettig, Till und Lorbeerblätter mit darzu thun, alsdenn eine Lage Fenchelkraut und Gurken gelegt, hernach wieder Pfeffer, Salz und Würze wie das erſtemal, und ſo Tour a Tour fort

bis das Fäßgen voll iſt, alsdenn bedeckt man es mit Weinlaub, gießet guten etwas geſottenen aber wieder kalt gewordenen Weineſſig darauf daß er darüber gehe, und ſchlägt das Fäßgen zu; und auf dieſe Art bekommen ſie nicht nur einen guten Geſchmack, ſondern dauern auch ſehr lange. —

H.

Haalbötzig. Dieſes iſt ein bey Salzwerken verfertigtes Düngeſalz, welches auch unter dem Namen Haalerde und Salzaſche bekannt iſt. Die äußerlichen Kennzeichen deſſelben ſind folgende: was die Farbe anbetrift, ſo iſt daſſelbe ſchwarz oder grau, welches von den der Aſche noch beygemiſchten Kohlen und der gemeinen Erde, wozu man Garten- oder Holzerde erwählet, herrührt. Den Geſchmack und Geruch betreffend, ſo iſt es, was erſtern anbetrift ſalzicht, bitter, und in Rückſicht des letztern brenzlicht eckelhaft. Wegen dem in demſelben befindlichen vegetabiliſchen Laugenſalze, und den vielen erdichten Salzen, welche die Feuchtigkeit der Luft ſtark an ſich ziehen, iſt es ferner, wenn es auch Jahre lang liegt, mehr feucht als trocken. Der Landmann richtet bey Erkaufung deſſelben gewöhnlich ſein Augenmerk 1) auf die Farbe, wo die ſchwarze bey ihm den Vorzug hat; 2) auf die darinnen mehr oder weniger befindlichen Stücke Salzes, insgemein Pfannenſtein oder Mutterlaugenſalze. — Es wird in den mehreſten Gegenden einzig und allein auf Wieſen und Kleefelder geſtreut, weil hier deſſen Nutzen, wenn man im Frühling die rechte Zeit, nämlich Regen verſprechende Tage abwartet, unausbleiblich und gewiß iſt.

Haakenpflug, ſ. Ackergeſchirre.

Haarſeil, iſt in mancherley Fällen in Viehkrankheiten im Gebrauch. Der gewöhnlichſte Ort iſt vor dem Buge, oder auch ſonſt wo man die angehäuften Feuchtig-

keiten wegſchaffen will. Dieſes Mittel iſt zwar ohnſtreitig auch von gutem Nutzen, aber nur zu ofte werden dieſelben ohne Unterſchied und hinlänglicher Beurtheilung angebracht; denn aus den abgeſchmackten Reden mancher Roßärzte ſollte man ſchließen, daß ſie durch eine Art von Zauberkunſt wirkten, indem ſie das Blut von den böſen und verdorbenen Feuchtigkeiten nach ihrer Meinung entledigen.

Sie ſind bisweilen von großem Nutzen in Abführung der extravaſirten flüſſigen Theile, die ſich in dem zellichten Gewebe und in den Zwiſchenräumen der Muſkeln nach heftigen Verrenkungen befinden u. ſ. w. Denn es findet ſich eine wunderbare Gemeinſchaft zwiſchen den Gefäßen dieſer Haut durch das ganze Glied, welches beſonders daraus erhellet, wenn das zellichte Gewebe von Schafen, Kälbern ꝛc. von dem Fleiſcher aufgeblaſen wird. Daher kommt es wahrſcheinlicher Weiſe, daß einige Krankheiten dieſer Haut ſo ſcheinbar durch dieſe Haarſeile oder Haarſchnuren gehoben werden. Wenn ſie im Gegentheil ohne Unterſchied bey jeder Gelegenheit gebraucht werden, das Pferd mag nun fett oder mager, jung oder alt, von einer hitzigen und trocknen, oder kalten und feuchten Leibesbeſchaffenheit ſeyn, unter dem leeren Vorwand, die Feuchtigkeiten abzuleiten; ſo müſſen ſie öfters böſe Folgen hervorbringen, denn magere, alte und ſolche Pferde, die von einer trockenen hitzigen Leibesbeſchaffenheit ſind, müſſen von einer lang anhaltenden Abführung des Fließwaſſers leiden, welche, durch Beraubung einer ſo nöthigen Stütze, ihre Kräfte nach und nach erſchöpfet. Aber bey Krankheiten aus Ueberfluß an jungen blutreichen Pferden, die mit einer Schärfe der Säfte begleitet ſind, oder mit Flüßen an der Lunge oder andern edlen Theilen, wird die von ihnen bewirkte langſame Abführung den Ueberfluß der angegriffenen Theile verringern, und den Gefäßen Gelegenheiten verſchaffen ihre Schnellkraft wieder zu erlangen,

indeß daß ausleerende Arzeneyen und Alternativmittel das Ihrige dabey auch thun werden.

Die von Pferdehaaren oder Seide gemachten Haarſeile oder Schnuren verdienen den Vorzug; indem die gewöhnliche Art Haarſeile zu bereiten, manchmal große Entzündungen, Geſchwülſte und ſelbſt zuweilen den Brand zuwegebringt, welche Symptomen durch die einfache Art, ein Haarſeil zu ziehen vermieden werden. Je weniger demnach ein Reiz von der Einführung eines fremden Körpers in der Haut hervor gebracht wird, und deſſen man ſich mit Fleiß bedient, den Theil in einem Stande der Trennung zu erhalten, und einen Abfluß von den zertrennten Gefäßen zu erleichtern, je mehrern Nutzen wird man davon haben. Man geht bey Ziehung eines Haarſeils folgendermaßen zu Werke:

Man macht mit einem ſcharfen Meſſer einen Einſchnitt durch die Haut, ſteckt eine lange aber vorne ſtumpfe Nadel hinein, und ſucht die Haut nach oberwärts zu, von dem Fleiſche zu trennen. Oben macht man einen neuen Einſchnitt in die Haut, wodurch man die ſtumpfe Nadelſpitze wieder herausführt. Hierauf nimmt man eine aus Pferdehaar oder Seide zuſammengeflochtene Schnure, fädelt ſie in das Ohr der Nadel, beſtreicht es mit Digeſtivſalbe, und zieht ſie durch die gemachte Wunde, worauf man an jedes Ende ein Stückgen Holz bindet, damit ſie nicht durchfahren könne. Bey kleinern Vieh macht man die Schnure dünner; und damit das Thier nicht mit dem Maule darzu kann, ſo muß man ſolches darnach anhängen. —

Dieſes mit Arzney beſchmierte Haarſeil erweckt ein Geſchwüre, zu dem die verdorbenen Säfte ihren Zufluß nehmen und mit der Materie ausgeführt werden. Den vierten Tag nach dem Stecken zieht man das Haarſeil hin und her, damit die Materie abfließen kann, und beſtreicht es aufs neue wie vorher gedacht worden. Nachhero wie-

derholt man dieſes täglich und läßt ſich das Thier fleißig bewegen, wodurch die Erzeugung und der Abfluß der Materie noch mehr befördert wird. Ohngefähr nach vierzehn Tagen zieht mans völlig heraus und läßt die Wunde von ſich ſelbſt zuheilen.

Das ſogenannte Lederſtecken läuft auf eben daſſelbe hinaus; man nimmt ein Stück Leder, etwa eines Guldens groß, umwickelt es mit Flachs und ſteckt es in eine faſt auf eben die Art gemachte Wunde, und dreht es nachher täglich in der Wunde herum.

Haber, Hafer (Avena). Es giebt ſehr viele Arten von Hafer und Abarten davon. Die bey uns bekannteſten ſind folgende:

1) Der in Deutſchland überall bekannte **gemeine weiße Hafer**; 2) **der weiße frühzeitige ſogenannte Auguſthafer**, er reift zeitlich und trägt reichlich; 3) **der ſchwarze glatte Hafer, Auguſthafer**. Seine Körner, welche eine ſchwärzliche Farbe haben, ſind groß und ſchwer, und iſt zur Fütterung beſſer als der gewöhnliche Landhafer, und wenn derſelbe zeitig im Frühjahre geſäet wird, ſo wird er im Auguſt reif, und bringt man ihn nicht in zu ſchlechtes Land, ſo ſchüttet er reichlich. Eine Abart von dieſen iſt 4) der **Eichelhafer**, welcher eine härtere und dickere Schale hat, mehr weiß wird, auch höheres und ſtärkeres Stroh liefert als jener. Dieſe beyden Haferarten ſind beſonders in kalten Gegenden, wo der weiße ſpäterreifende Hafer öftmals nicht zur Reife kommt, auch wo die Unterthanen mit dem Wilde geplagt ſind, nützlich zum Anbau; eben ſo auch in andern Gegenden, weil ſie reichlich tragen, nur hat No. 3. die einzige Untugend, daß er leichter ausfällt als andrer Hafer. 5) **Grauhafer, Bart- auch Sandhafer** genannt. Dieſes iſt eine ſehr leichte Sorte, welche zwar in ſchlechten Boden gut fortkommt, auch in kalten und ſandigen Gegenden leicht anzubauen iſt, auch

immer gut ſchüttet; allein ſeine Körner enthalten wenig Mehl, folglich geben ſie auch wenig Nahrung. Wer ihn aber auf ſchlechten Feldern ausſäen und grün ſtatt des Klees verfüttern will, kann dieſes mit Nutzen thun, und ihn 2 oder 3 mal abhauen. 6) Hat man noch eine Sorte rothen und braunen Hafer, welcher eigentlich zu dem Eichelhafer gehört, dieſer hat auch harte und ſchwere Körner.

Nachfolgende Sorten ſind in manchen Provinzen Deutſchlands theils ſehr wenig, theils gar nicht bekannt oder werden nicht angebauet. 1) Der nackte Hafer, Tartariſcher Grützhaber. Die Körner gehen ganz aus den Hülſen heraus und geben einen natürlichen Hafergrütze. Dieſerhalb ſteht er auch in England in großem Werth und wird daſelbſt ſtark angebauet, auch außer dieſem zum Bierbrauen verwendet. 2) Engliſcher weißer Hafer, welchen man auch im Herbſte ſäen kann. Wenn dieſes geſchiehet, ſo werden ſeine ohnedies großen, mehlreichen und ſchweren Körner noch vollkommener und ſchwerer als wenn er im Frühjahre ausgeſäet wird. Säet man dieſe ſehr gute Haferart in guten Boden, ſo erlangt man nicht ſelten das 12 bis 16te Korn, je nachdem der Acker mehr oder weniger gut war. Er macht ſtarke Halme und das Stroh giebt ein gutes Viehfutter, und der Hafer ſelbſt wird in England häufig zu Biere und auch zu Grütze gebraucht. 3) Der Ungariſche, welſche Haber. Dieſer hat die nämlichen Eigenſchaften als wie der vorher angezeigte engliſche und verlangt ebenfalls ein gutes Land, wenn er reichliche und ſchöne Früchte bringen ſoll. 4) Zeilenhafer. Bey dieſer Art hängen die Körner nur auf einer Seite, und ſein Anbau iſt nicht weniger vortheilhaft, wenn er nicht in ſchlechtes Land geſäet wird. 5) Türkiſcher Haber. Hat eben ſo wie der vorhergehende die Körner auf einer Seite; er treibt wohl 10 und mehrere lange Halme in gutem Boden; die

die Körner ſind groß und mehlreich, und ſein Stroh giebt ein gutes Futterſtroh ab; er kommt dem engliſchen ziemlich gleich und verdient den Anbau ſehr. Seine Ausſaat muß ſo zeitig als möglich im Frühjahre veranſtaltet werden, weil er mehr Zeit zu ſeiner Reife braucht als unſere gewöhnlichen Haferarten. Bey der Haferſaat hat man noch folgendes zu bemerken.

1) Müſſen die zur Haferſaat beſtimmten Felder, wo möglich noch vor Winters geſtoppelt oder geſtürzt werden; 2) geſchiehet die Ausſaat im Frühlinge ſo bald als man in den Feldern ohne zu ſchmieren arbeiten kann, und wenn die Felder zur Näſſe geneigt ſind, ſo müſſen Waſſerfurchen ſo viel als möglich angebracht werden, weil der Hafer in zu naſſem Erdreiche verdirbt oder ſchlechte Erndten liefert. 3) In umgeriſſenen Raſenflecken und abgelaſſenen Feldteichen, (wenn aus dieſen die überflüßige Näſſe weggeſchaft werden kann,) wächſt aller Hafer vortreflich und ſchüttet ſehr reichlich. 4) Sollte man den Hafer nicht wie gewöhnlich bey der Erndte ſo lange im Felde liegen laſſen (um, wie man zu ſagen pflegt, daß er roſchen oder röſten ſoll), weil es gar zu häufig geſchiehet daß alsdenn mehr als der Samen verloren geht. Man thut dieſes gewöhnlich darum, damit er beym Dreſchen leichter abgehen und ein beſſeres Anſehen erhalten ſoll; allein dieſes muß oftmals gar theuer mit vielem Haferverluſt bezahlt werden. Wenn man den Hafer im Winter bey dem Froſtwetter driſcht, ſo gehet er ebenfalls gut ab, und wenn ja noch einige unreife Körner am Stroh bleiben, ſo ſind auch dieſe nicht verloren, weil das Haferſtroh dem Viehe zum Futter vorgelegt wird.

Haberſtroh, gehört mit unter das Futterſtroh, und wird theils dem Gelteviehe, theils auch den Pferden anſtatt dem Heue mit gegeben, wenn man Mangel an letzterm hat. —

Hämmeln, heißt die Schaflämmer männlichen

Geſchlechts verſchneiden. Dieſes geſchiehet wenn die Lämmer ohngefähr drey oder vier Wochen alt geworden ſind.

Halſter, iſt ein von Riemen, oder auch von Leinengarn vom Riemer oder Seiler verfertigtes Hauptgeſtelle, welches einem Pferde, wenn es in den Stall gebracht und abgezäumt wird, an den Kopf gelegt und vermittelſt der daran befindlichen Ketten oder Stricke an die Krippe angehängt wird. Hierzu hat man

Halſterketten, welche drey Fuß und drüber lang ſind, an deren beyden Enden ein Knebel befindlich iſt, wovon der eine durch den an der Halſter befindlichen eiſernen Ring und der andere durch den an der Krippe angemachten Ring geſteckt wird, um das Pferd auf ſolche Weiſe anzuhängen.

Haltkette oder **Deichſelkette**, welche an dem einen Ende mit einem Kloben, an dem andern aber mit dem ſogenannten Deichſelringe verſehen iſt, und vermittelſt des Klobens an die Bruſtkette angehängt, mit dem Ringe aber zwiſchen die beyden vorne an der Deichſel befindlichen Haken geſteckt wird, wodurch die Pferde nicht nur die Deichſel regieren, ſondern auch den Wagen, wenn es Bergunter geht, zurückhalten können. —

Hanf, (Cannabis ſativa). Man theilet ihn in wilden und zahmen ein, es iſt aber kein Unterſchied weiter darunter als in Anſehung der Größe, denn erſterer wird kaum zwey bis drey Fuß hoch, letzterer aber erlangt in gut gedüngtem Lande eine Höhe von acht und mehr Schuhen, je nachdem das Land mehr oder weniger gut war; allein auch der ſogenannte zahme wird in ſchlechten magern Boden gar öfters kaum zwey bis drey Fuß hoch. — Der Hanf wird in männlichen und weiblichen eingetheilt; der männliche Hanf wird auch Fimmel oder blumentragender Hanf genannt; er iſt ſchwächer an Stengeln und feiner am Baſte als der weibliche Hanf, wird etliche Wochen eher reif, trägt keinen Samen ſondern nur Samen-

ſtaub; der weibliche Hanf hingegen trägt Samen und wird ſpäter reif. Wer Vortheil aus dem Hanfbaue ziehen will, der muß hierzu das beſte Land erwählen, auch ſtark düngen und den Acker tief und gut zurichten laſſen, auch reinen und recht reif gewordenen Samen erwählen. Wenn der Hanf in Braachfeld geſäet werden ſoll, ſo muß dieſes zur gehörigen Zeit im Monat Junii gebraacht, auch vor Winters noch tüchtig gedüngt, auch der Dünger unter die Erde gebracht werden. Im Frühlinge wird der Acker abermals, ſo bald im Felde gearbeitet werden kann, tief gepflügt und gut geegt, und endlich in warmen Gegenden in der Mitte des Aprils, in kältern hingegen erſt im May zur Saat ſeichte gepflügt, geſäet und gut eingeeget. Der Hanf liebt zwar ein feuchtes, jedoch nicht naſſes Land, mithin muß man auch wo möglich hierauf mit Rückſicht nehmen. Befindet ſich unter den aufgegangenen Hanfpflanzen viel Unkraut, ſo muß dieſes ſo bald als möglich herausgeſchaft werden, alsdenn bedarf der Hanf keiner Wartung weiter bis zur Erndte. — Soll der Hanf zu groben Seilerwaren angewendet werden, ſo wird derſelbe dünne geſäet, will man ihn aber zu Zwirn und Leinwand gebrauchen, ſo wird der Same dicke ausgeſäet, damit die Stengel und der Baſt feiner ausfallen.

Die Zeit in welcher die männlichen Pflanzen oder der Fimmel ausgerauft oder geerndtet werden dürfen, tritt ohngefähr in der letzten Hälfte des Monats Junius ein, und man erkennet die Reife deſſelben daran, wenn die Blätter welk werden und die Blüthen abgefallen ſind. Er wird alsdenn behutſam ausgezogen, in kleine Gebunde gebunden, die Wurzeln abgehauen und in weiches Waſſer, wo keine Fiſche darinnen ſind (weil dieſe davon ſterben), oder in eine ordentliche Röſtegrube, wie der Flachs zum Röſten gebracht wird, auch auf eben die Art Schichtweiſe übers Kreuz eingelegt, damit das Waſſer fein dazwiſchen kommen könne, mit Leitern und Bretern belegt und mit

Steinen beſchwert. Ob der Hanf genug geröſtet ſey? erfährt man durchs Probiren; indem man öfters unterſucht, ob ſich die Rinde leicht vom Stengel ablöſt, und wenn dieſes geſchiehet, ſo wird der Hanf aus dem Waſſer genommen, ſodann in reinem Waſſer gut ausgeſpült und auf einem Raſenplatz zum trocken werden ausgebreitet, nach dem Trocknen in Gebunde gebunden, nach Hauſe geſchaft und daſelbſt ſo lange gut aufbehalten, bis der weibliche Hanf ebenfalls ſeine Reife erlangt hat und geröſtet worden, damit alsdenn beyde Geſchlechter zuſammen gedorret und ferner wie ſichs gehört, bearbeitet werden können; oder wer viel dergleichen Fimmel hat, kann auch das Dörren, Brechen und Zurichten mit dieſen allein unternehmen, weil der weibliche Hanf bisweilen zu ſpäte reif wird und den nämlichen Sommer nicht geröſtet werden kann. Ohngefähr zu Ende des Auguſts oder zu Anfang des Septembers erlangt auch der weibliche Hanf ſeine Reife; er wird ſodann gerauft, und um den Samen zu erhalten, die Köpfe durch die Hechel gezogen, hierauf in Bündel gebunden und zum Trocknen im Felde aufgeſtaucht, alsdann aber, wenn die Witterung noch warm genug iſt, auf eben die Weiſe wie der männliche Hanf im Waſſer geröſtet und hernach getrocknet. Nach dem Röſten wird der Hanf gedarret, welches auf eben die Weiſe wie beym Flachſe entweder in Backöfen oder in beſondern Flachsdarren geſchiehet, nach dem Darren folgt das Schlagen mit beſondern Schlegeln und das Brechen geſchieht wie beym Flachſe, endlich wird derſelbe gut geſchwungen und durch ein paar Hecheln gezogen. Der Hanf wird alsdenn entweder zu ordinairer Leinwand oder Seilerwaaren angewendet, wenn er aber zu feinem Zwirne geſponnen und mancherley Leinwand und andere Dinge daraus bereitet werden ſollen, ſo muß derſelbe noch eine zweyte Röſte in guter Aſchenlauge erfahren, in welcher derſelbe einige Stunden liegen muß, dieſe wird ſodann abgegoſſen, öfters

warmes Waſſer darauf gebracht, und damit ſo lange fortgefahren, bis der Hanf recht reine geworden und das Waſſer nicht mehr trübe iſt. Er wird nunmehro in reinem Flußwaſſer vollends gereiniget und auf Stangen getrocknet. Nach dem Trocknen wird er Händeweis auf einem Klotze mit einem glatten und runden Holze ganz ſachte geklopft, damit er ſich wieder gut zertheile. Jetzt wird der ſolchergeſtalt zubereitete Hanf durch feine Hecheln gezogen, worauf man ſehr feinen Hanf und Werg erhält, ſo zu mancherley guten Waaren geſchickt iſt. —

Harnmängel bey Pferden, Harngang auch Lauterſtall, oder kalte Piſſe genannt, oder wenn ein Pferd das klare Waſſer ausbrunzet.

Dieſes Uebel überfällt die Pferde oftmals, wenn ſie ungewöhnliches Waſſer ſaufen, oder auch Hafer freſſen, welcher auf einem moraſtigen Boden gewachſen iſt, in welchem vieler Brenntorf vermiſcht und Schefel darunter iſt. —

Die Pferde bekommen innerliche Hitze im Geblüte, weil allzu viele Feuchtigkeit davon abgehet, welche zu ihrer Verdauung nöthig iſt; daher erfolget denn auch mehrentheils ein Fieber; das Pferd will beſtändig ſaufen und piſſet gleich darauf, und je mehr es piſſet je mehr will es ſaufen, es verliert die Luſt zum Freſſen, und endlich auch die Luſt zum Saufen.

So bald man alſo dieſe Umſtände gewahr wird, ſo ſoll man nicht ſäumen alſobald zur Ader zu laſſen und folgende Mittel zu gebrauchen.

Man nehme:

Ingwer 1 Loth,
Zimmtrinde 1 Quentgen,
Rhabarber 6 Loth,
Maſtixkörner 1 Loth.

Sämmtliche Species werden zu feinem Pulver geſtoßen, ſodann durch ein feines Haarſieb geſchlagen, hierauf mit

16 Loth Honig oder aber in deſſen Ermangelung mit gutem dicken Möhrenſaft vermiſcht und zu einer Lattwerge gemacht; alsdenn wird dem kranken Pferde hiervon des Morgens und des Abends jedesmal ohngefähr zwey Loth ſchwer hinten auf die Zunge geſtrichen, und der Kopf ſo lange in die Höhe gehalten, bis es die Medicin hinunter geſchluckt hat.

Man nimmt ferner:
Eichenlaub 1 Hand voll,
Hundszungen eben ſo viel,

kocht beydes in zwey Maas Waſſer ſo lange, bis es die Hälfte eingeſotten iſt, alsdenn ſeihet man es durch ein Tuch, und thut ohngefähr ½ Kanne von dieſem Tranke in einen Eymer Waſſer, und läßt das Pferd davon ſaufen; ſollte das Pferd aber dieſes Waſſer nicht ſaufen wollen, ſo thut man ½ Kanne von dieſer Decoction unter 1 Maas friſches Waſſer, und gießt es dem Pferde auf einmal zum Maule ein, und wiederholt oder braucht dieſe Eingabe täglich zweymal und fährt damit, ſo wie mit der Lattwerge, bis zur Beſſerung fort.

Das Fieber wird ſich von ſelbſt verlieren, ſo bald das Pferd das Waſſer nur länger bey ſich behalten wird, indeſſen ſoll man dabey auch täglich ein paar mal ein erfriſchendes Klyſtir gebrauchen.

Verhaltung des Urins, iſt auch eine Krankheit welche ein Pferd oftmals überfällt. Dieſes Uebel entſteht aus mancherley Urſachen, theils wenn ſich eine zähe Schleimigkeit aus den Nieren in der Blaſe ſammlet und die Harngänge verſtopft; wenn Geſchwüre in den Nieren oder der Blaſe vorhanden ſind, welche dieſes Uebel verurſachen, oder wenn Gries und Sand zugegen, oder ein Stein in der Blaſe iſt, der ſich vor den Schlauch der Blaſe legt; auch wenn Blähungen von Winden in den Gedärmen und darinne verhalten werden, wodurch alsdenn die Harngänge zuſammengedrückt werden. Alle dieſe Ur-

ſachen können den Ausgang des Urins verhalten und einem Pferde groſze Schmerzen verurſachen, und wobey allemal zu befürchten iſt, daſz in der Blaſe, durch die übernatürliche Ausdehnung die Blutgefäſze gepreſzt und das Geblüte ſtehen bleibet, ſich eine Inflammation erzeuget und den Brand nach ſich ziehen kann.

Eben ſo kann es auch dadurch entſtehen, wenn ein Pferd auf der Straſze oder Reiſe das Stallen übergangen, alsdenn überfüllt ſich die Blaſe mit dem Urin ſo ſtark, daſz die an dem Halſe der Blaſe befindlichen muſkulöſen Fibern gepreſzt werden, und keine Gewalt haben den Kanal zu Ablaſſung des Urins zu öfnen, folglich eine Urin- oder Retentionskolik entſtehet, bey welcher ſich die Pferde wie bey einer andern Kolik niederwerfen und zappeln, auch alle übrige Zeichen der Kolik andeuten. Bey dieſer Krankheit brauche man demnach folgendes:

Man nehme:

Küchenſalz 1 Loth,

Venetianiſche Seife 2 Loth, oder in Ermangelung dieſer gemeine Seife, klar geſchnitten und in 16 Loth warmen Waſſer zergehen laſſen, und alsdenn dem Wallachen, Hengſt oder Stutte, welches daran krank iſt, in die Ruthe oder in das Glied durch den Kanal vermittelſt einer Spritze eingeſpritzt. Dieſes Mittel hat mehrentheils einen guten Effect. Um dieſen aber noch eher zu befördern, ſoll man einige erweichende und zertheilende Klyſtire nach einander appliciren, damit dadurch die Eingeweide ausgeleeret werden und die Blaſe mehrere Freiheit bekomme, ihre Spannung nachlaſſe und der Ausgang des Urins befördert werde.

Innerliche Eingaben, den Urin zu treiben, ſind bey dieſer Gelegenheit undienlich, indem ſie die Blaſe noch mehr durch den Zulauf des Urins überladen; an deren Statt aber ſoll man dem Pferde zur Ader laſſen, um der Inflammation vorzubeugen.

Wenn aber die Verhaltung des Urins von einem Geſchwüre und von Verſchleimung der Blaſe oder von Sand und Steine herkommt, welches man daraus erkennet, wenn das Pferd nicht wie bey einer gemeinen Kolik wüthet und ungeſtüm iſt, ſondern ſich öfters zum Harnen anſtellt, und dennoch nichts verrichten kann; oder daß auch wohl nur wenige Tropfen davon ablaufen und das Thier ſchmerzlich ächzet, ſo wird die vorher angezeigte Einſpritzung mit Waſſer, Salz und Seife ſehr gut ſeyn, innerlich aber kann man folgendes geben:

Man nehme:
ausgepreßten Brenneſſelſaft 6 Loth,
Steinbrech 1 Loth,
die Gipfel von Stabwurz 1 Loth.

Die harten Theile werden zu Pulver geſtoßen, worunter 2 Loth zu Pulver gemachter Leinſamen und zuſammen mit obigen Brenneſſelſaft vermiſcht, in ½ Maas weißen Wein wohl umgeſchüttelt, dem Pferde auf einmal zum Maule eingegoſſen wird.

Desgleichen müſſen dem Pferde eröfnende und zertheilende Klyſtire öfters gegeben und die Aderlaß dabey nicht vergeſſen werden.

Hartſchlächtig, ſ. Dampf bey Pferden.

Harzbaum, ſ. Fichte.

Harzreißen oder **Harzſcharren**, **Pechhauen**, iſt zwar eine nöthige Sache, wird aber öfters von den Harzſcharrern oder Pechhauern gemißbraucht, und dahero viele Bäume verdorben. Gute Wirthſchafter haben die Gewohnheit (wenn ſie das Harzſcharren geſtatten und ihre Wälder nicht wollen verderben laſſen) die Waldung in drey Theile zu theilen, von denen ſie jährlich nach der Ordnung einen anweiſen, und nach verfloſſenen drey Jahren wieder von vorne anfangen laſſen, denn in dieſer Zeit verlaufen ſich die Bäume wiederum völlig mit Harz.

Die ſogenannten Harzreißer oder Pechhauer müſſen aber folgende Punkte dabey beobachten:

1) daß ſie nirgends Fichtenbäume reißen oder lachen, als wo es ihnen erlaubt oder angewieſen worden.

2) Daß ſie keine Bäume reißen die nicht ihre gewiſſe abgemeſſene Stärke haben, weshalb ihnen gewiſſe eiſerne Rinken oder Nachrinken zugeſtellt werden, welche die Stärke der Bäume anzeigt, die geriſſen werden ſollen.

3) Daß ſie an jungen Bäumen keinen Schaden thun.

4) Daß ſie nicht mit Holzäxten, ſondern mit den gehörigen Inſtrumenten oder Harzmeſſern die Bäume reißen, weil ſie ſonſt die Bäume verderben.

5) Daß ſie die Tannenbäume nicht reißen, auch, wenn viele Zapfen und Samen auf den Fichten befindlich ſind, das Reißen eingeſtellt werde, weil es zu ſolcher Zeit den Bäumen ſehr ſchädlich und dazu vergeblich iſt, weil alsdenn der Saft des Baumes genug über ſich zu thun hat, um den Samen die gehörige Nahrung zu geben. Mit dem Harzreißen wird alſo verfahren:

Die Harzreißer oder Pechhauer machen im Monat May in der Höhe, ſo hoch ſie reichen können, die Rinde an den Fichten los, ohngefähr drey quer Finger breit, und ſchälen dieſe bis auf zwey Schuh hoch von der Erde herab, laſſen hierauf etwa eine Hand breit Rinde ſtehen, machen abermals eine drey Finger breite Wunde, der vorigen gleich und fahren alſo fort, bis der Baum rund um, bis auf die dazwiſchen gelaſſenen Räume, alſo geriſſen iſt. Hierauf fängt alſobald das Harz an durch das Holz heraus zu dringen, welches ſie mit ihren krummen Meſſern herunter ſchaben und in hölzernen Kübeln auffangen.

Harthäutigkeit, iſt eine Krankheit des Viehes, wenn die Haut dergeſtalt mit den Rippen zuſammenhängt, daß man ſie nicht davon ab und in die Höhe zie-

hen kann, ſo wird dieſes Uebel mit dem Namen der Harthäutigkeit beleget.

Manche Landwirthe behaupten daß die Harthäutigkeit einzig und allein von der groben Fütterung, dabey das Vieh zugleich Mangel an Salz leiden muß, verurſachet werde; daher es auch geſchehe, daß bey dermaligen Zeiten, wo man das Salz bey ſeinem hohen Werth nur ſparſam gebrauchen könne, die Harthäutigkeit ſo vielfach beobachtet werde. Andere glauben aber auch daß dieſe Krankheit entſtehe, wenn das Vieh vorher durch ſchwere Arbeit erhitzet, hierauf aber durch die Ruhe in der kalten Luft oder Regen und Schnee jählings erkältet worden, hierauf eine kleine Entzündung unter der Haut entſtehe, und wenn dieſe wieder zertheilet iſt, ein Zuſammenwachſen mit den übrigen Theilen erfolge, davon die Harthäutigkeit gebildet werde.

Hat die Harthäutigkeit ſchon lange gedauert, ſo iſt ſie unheilbar; im Anfange aber kann ſie durch den Gebrauch erweichender und anfeuchtender Mittel geheilet werden. Man giebt daher innerlich lauter warme erweichende Getränke und Nahrungsmittel, die viele Feuchtigkeit enthalten, in großer Menge. Dergleichen ſind alle friſche Pflanzen, die mit vielem Saft angefüllet ſind, bey deren Ermangelung aber wohl angebrühete und feuchte Gefoder, die man mit etwas Gerſtenmehl beſtreuet und laulich geben ſoll. Zum Getränke dient hier auch Kleienwaſſer, worinnen zugleich Oelkuchen gekocht worden, aber alle dieſe Dinge müſſen laulicht, oder wenigſtens nicht kalt gegeben werden.

Für äußerlich kochet man eine Hand voll Haarſamen mit drey Maas Waſſer, ſo lange, bis ein paar quer Finger davon eingeſotten ſind, ſeihet es ſodann durch Leinwand, und wäſcht das Vieh zweymal täglich mit dieſem lauwarmen Dekokt. Zugleich aber ziehet man auch die alſo erweichte Haut oftmals nach allen Seiten hin und

her und in die Höhe, damit auf ſolche Art das Zuſammenwachſen gehoben werde. Alle Erkältung des Leibes, grobe und trockene Fütterung, kaltes Getränk und heftige Bewegung des Leibes müſſen bey dieſer Krankheit, weil ſie die Steifigkeit des Leibes vermehren, mit Sorgfalt vermieden werden.

Haſelſtaude gemeine, (Corylus avellana). Das Holz iſt beſonders zu Faßreifen und Reißkohlen, auch zu einem Oele, dem Kräfte wider Würmer ꝛc. zugeſchrieben werden, dienlich. Die Nüſſe zum Speiſen, zu einer Art Chokolade, zu einem dem Mandelöl gleichem Oele; pulveriſirt dem Viehe wider den Durchlauf. — Von folgenden in Gärten gezogenen Abarten ſind die Nüſſe vorzüglicher; Zellernuß, Mandelnuß, rothe und weiße Lambertsnuß, baumartige Haſelnuß, die alle aus der gemeinen Art entſtanden ſind.

Haſelwurz Europäiſche, (Aſarum europaeum) beſitzen eine flüchtige Schärfe und führen, in verſchiedener Menge und Zubereitung durch alle Wege ab. Die Wurzel mit Ziegenmilch getrunken, führet den gallichten Schleim aus und treibet den Harn. Ein Quentgen geſtoßener Haſelwurz in einem Trunk weißen Wein, früh Morgens nüchtern eingenommen, und ſich wie bey dem Gebrauch anderer purgirenden Arzneyen verhalten, eröfnet die verſtopfte Leber, Milz, Mutter und verhärtete Geſchwulſt, iſt alſo eine nützliche Arzney wider die Waſſer- und Gelbſucht, eingewurzeltes Hüftweh, Engbrüſtigkeit, kurzen Athem und Huſten, inſonderheit aber für alle drey und viertägige Fieber, denn ſie reiniget den Leib von allen böſen Feuchtigkeiten.

Hauſen iſt ein großer Fiſch, welcher nicht nur in der Donau, zwiſchen Raab und Comorren und andern Orten daſelbſt, ſondern auch in dem großen Wolgaſtrom in Moſkau gefangen wird. Er wird, wenn er recht ausgewachſen, bis zwölf Ellen lang, und vier, ſechs bis

zehn Centner ſchwer, und iſt faſt wie ein Stör geſtaltet, aber größer.

Hauſenblaſe, welche einen ſehr guten Leim giebt, und wird aus der Blaſe und dem knorplichten Rückgrad des vorgedachten Fiſches Hauſen gemacht.

Hausmittel.

Schafgarben. Das Kraut ſowohl als die Blüthen ſind ſehr heilſam in Verſchleimung, in Magenkrämpfen, in Rückenſchmerzen, im Goldnenaderfluſſe, in Blutflüſſen nach kalten Fiebern.

Man brühet ſie entweder mit heißem Waſſer an, und trinkt den Aufguß wie einen Thee, oder man kann auch Wein darüber ſchütten und die Kraft ausziehen laſſen.

Taubenkropf. Ein bittres, auflöſendes und blutreinigendes Mittel. Man kochet es mit Waſſer oder ſchüttet Wein darüber und trinkt es kalt.

In Hautkrankheiten, in Verſtopfungen der Eingeweide, in oder nach den Fiebern, leiſtet es eine herrliche Wirkung. Man bereitet in den Apotheken, durch langſames Abkochen, einen Saft daraus, welcher verdickt zu Pillen verwendet wird und in vielen Umſtänden dienlich iſt. —

Tauſendgüldenkraut. Ein bitteres Magenmittel, welches entweder mit Wein oder mit Brantwein angeſetzt wird.

Es dient aber nur:

1) wenn man ſich den Magen mit Eſſen oder Trinken verdorben hat.

2) Wo die Galle zu wäſſericht und unwirkſam iſt.

3) Wo große Schlappheit in den Gedärmen iſt. Daher wird auch dieſes Kraut mit Nutzen von bleichſüchtigen, aufgedunſenen, an der Verdauung leidenden, zur Waſſerſucht geneigten Perſonen gebrauchet.

Nicht weniger leiſtet dieſes Kraut, auch in den nach einem kalten Fieber ſich einſtellenden wäſſerichten Geſchwülſten eine gute Wirkung.

Wermuth. Ein gleichfalls ſehr bitteres, die Galle, die Dauung und Säfte verbeſſerndes Mittel.

Man nimmt dieſes Mittel entweder gerieben in Pulver, oder ſchüttet Wein darüber, läßt es acht und vierzig Stunden ſtehen und trinkt des Tags zwey oder drey Gläsgen. —

Cichorienwurzel. Iſt eine bittere, ſeifenartige, auflöſende Wurzel, welche in Waſſer gekocht wird. Man trinkt das Abgekochte entweder pur oder mit Wein.

Je mehr und ſtärker ſie abgekocht wird, deſto wirkſamer iſt der Trank. Sie iſt ein Blut-reinigendes Mittel.

Eibiſchwurzel. Iſt ausnehmend ſchleimigt und wird daher in trocknen Huſten, in Schmerzen des Leibes und beym Harnen, in der Heiſerkeit mit Nutzen gegeben. Sie muß aber bis zur Hälfte eingekocht werden.

Jalappa. Purgirt leicht und gut. Die ordentliche Gabe iſt ein halbes Quentchen bis vierzig Gran. Man behalte ſolche abgetheilte Gaben wohl verwahrt an einem kühlen Orte auf.

Iſt ſie zu ſchwach, ſo nehme man Weinſtein dazu, oder nehme funfzehn Gran Sennesblätter und zwanzig Gran Jalappa auf einmal ein.

Klettenwurzel. Hat einen ſeifenartigen, blutreinigenden Saft, welcher in verſchiedenen Krankheiten die Säfte verdünnet, auflöſet und ausführet.

Man kochet eine Hand voll in einem halben Maas Waſſer, bis auf den dritten oder halben Theil ein, und trinkt es den Morgen über nach und nach.

Dieſer Trank iſt ſehr wirkſam in Gliederſchmerzen, Flüſſen, Schärfe des Bluts, Verſtopfungen der Gefäße, im Ausſchlage.

Süßholz, iſt vom Geſchmacke ſüß und ſchleimigt. Man kochet es leichte ab oder kauet es auch im Munde. Süßholz, feine Graupen oder Gerſte, und Roſinen zuſammen gemiſcht und lange übergebrühet, giebt einen guten Bruſttrank. Iſt der Huſten heftig und trocken, ſo thue man Eibiſchwurzel dazu. Zu eben dieſem Gebrauch dienet auch der Süßholzſaft, welchen man in der Apotheke hat.

Camillenblüthen. Sind würzhaft, bitter, ſchmerzlindernd. Man brühet ſie wie die Hollunderblüthe mit ſiedendem Waſſer an, und trinkt davon Schalenweis in Koliken von Winden und Verkältung, in Krämpfen, in Mutterumſtänden, in Magenſchmerzen, Neigung zum Brechen.

Aeußerlich gebraucht man ſie in Säckgen und Breyumſchlägen; den Aufguß giebt man ſehr oft und nützlich in Klyſtiren.

Hollunderblüthen. Haben einen angenehmen Geſchmack, ſind ein leichtes, vortrefliches und wohlfeiles Mittel den Schweiß zu treiben. Man trocknet ſie an der Luft im Schatten und verwahrt ſie wohl. So viel man mit vier Fingern halten kann brühet man mit drey Theetaſſen voll Waſſer an, läßt ſie eine Viertelſtunde zugedeckt ſtehen und ſeihet das Waſſer ab.

Dieſer Aufguß dienet in allen Fällen und Krankheiten von zurückgeſchlagenem Schweiße und Verkältung: als Flüſſen, Rothlauf, Katarrhen, Gliederreißen, flüchtigen Schmerzen, Kopfweh, Fieberfroſt.

Auch äußerlich leget man ſie in Schmerzen und Geſchwülſten von Flüſſen, Gicht, Rothlauf mit geröſtetem Rockenmehl oder Kleien auf. Nur hüte man ſich daß ſie nicht zu heiß gebraucht werden, indem ſie ſonſt ſchaden können.

Kommt die Geſchwulſt von einer Entzündung, ſo ſind trockne Säckgen ſchädlich, ſie verurſachen Verhärtung.

Von dem nämlichen Aufguſſe mit etwas Honig und

Eſſig, bereitet man ein Gurgelwaſſer in Entzündung des Halſes. —

Schlehenblüthen. Haben eine laxirende Kraft. Man kann dieſelben entweder mit ſiedendem Waſſer oder Wein auszriehen.

Sie ſind auch gegen die Würmer ein dienliches Mittel. Man trocknet ſie in freyer Luft im Schatten und bewahret ſie auf.

Wachholderbeere. Sind bitter, würzhaft, magenſtärkend, hitzig, auflöſend, urintreibend, und brauchet man ſie in verſchiedenen Umſtänden mit Nutzen, entweder die zerſtoßenen Beere ſelbſt oder den Aufguß mit Waſſer oder Wein.

Im verdorbenen Magen einige Beere früh eingenommen, verbeſſern die Dauung. Auch ſind ſie ſehr gut zum Räuchern.

Friedrichſalz. Zu drey, vier, auch fünf Loth in genugſamen Waſſer aufgelöſet, iſt ein ſehr gutes Laxiermittel, welches eröfnet und ohne Schmerzen ausleeret. Oft bricht es durch, wo heftigere Arzneyen nicht wirken.

Starke und feſte Körper können ein halb Quentgen Jalappa und zwey Loth Salz nehmen. In kleinen Gaben zu einem, zwey Quentgen in einem Becher voll Waſſer zerlaſſen, hebet es Verſtopfungen des Unterleibes, zertheilet den Schleim, führet durch den Urin ab, wenn man kaltes Waſſer darauf trinkt. Zu einem Lothe iſt faſt ein halb Maas Waſſer nöthig.

Wer es vorräthig aufheben will, laſſe ſich Gaben zu einem Loth geben, damit er ſie füglich abtheilen könne.

Salpeter. Hat eine kühlende und auflöſende Kraft, und giebt man ihn in Entzündungen, wie im hitzigen Seitenſtiche, in der Lungenentzündung, oder andern hitzigen Krankheiten, mit trockner großer Hitze, ſchwerem Athem, hartem Puls und ſpeckhäutigem Blut.

Man giebt ihn entweder in Pulver oder in Waſſer aufgelöſt. Ein halbes Nößel Waſſer iſt für ein Quentgen Salpeter hinreichend. Es muß gereinigter Salpeter ſeyn. —

Auch in andern Fiebern, wo ſtarke Hitze ſich einfindet, iſt der Gebrauch des Salpeters zu zehn, zwölf Granen dienlich. Einige miſchen es unter das Gerſtenwaſſer zum Tranke.

Man nimmt ihn auch zu 1 - 2 Meſſerſpitzen im Waſſer alle Stunden, nachdem die Hitze und der Durſt ſtark iſt; man kann noch mehr nehmen, wenn man zugleich Gerſtenwaſſer trinkt. Er wird bey Wallungen und daher rührenden Kopfſchmerzen und Herzklopfen, nach Schrecken und Aergerniß, bey Verwundungen u. ſ. w. genommen. In einer Mandelmilch iſt er noch angenehmer, aber nicht ſo wirkſam als im Waſſer. Auf dieſe Art macht er alle ſogenannte Temperirpulver entbehrlich.

Weinſtein präparirter, auch Weinſteinrahm genannt. Ein wohlfeiles und unentbehrliches Hausmittel in vielen Krankheiten. Er kühlet, löſet auf, treibt den Urin, widerſteht der Fäulniß und Hitze. Man giebt ihn in Pulver zu einem oder zwey Theelöffelgen voll, alle drey oder vier Stunden, oder in Waſſer, oder Molken.

Das Weinſteinwaſſer kühlet, löſchet den Durſt, dämpfet die Galle, führt durch den Urin, oder machet Oeffnung. —

Sehr nützlich iſt deſſen Gebrauch in allen Gallen- und Faulfiebern, in Bitterkeit des Mundes, nach einem heftigen Zorn.

Oeftere Gaben des mit Rhabarber verſetzten Weinſteins leiſten ſehr gute Dienſte in Verſtopfung des Leibes, geſammleten Unrath, ausgegoſſener Galle, in der Kolick, in Faulfiebern, in der Ruhr, in Hämorrhoidalumſtänden.

Um ihn ganz aufzulöſen, muß man ihn in Waſſer kochen; thut man noch eine zerſchnittene Citrone dazu, ſo

wird der Trank angenehmer. Wohlhabende können ihn mit Zucker lieblicher machen.

Dieſes vortrefliche Mittel wird auch unter dem Namen Cremor Tartari verkauft. Es iſt das beſte Auflöſungsmittel, welches man vor jedem Laxirmittel Abends vorher zu 1 bis 2 Kaffeelöffelgen voll, in lauwarmen Waſſer aufgelöſt, nehmen kann. Auf die nämliche Art iſt es auch denenjenigen, welche zu Verſtopfungen geneigt ſind, alle Abend dienlich. Soll es aber purgiren, wie es in der That eines der gelindeſten Laxirmittel iſt, ſo nimmt man Abends vor Schlafengehen, ohne viel vorher zu eſſen, 1 Eßlöffel voll, und früh Morgens darauf noch 1 Eßlöffel voll, und trinkt warmen Thee nach, und falls es in 2 Stunden nichts wirken ſollte, ſo wird noch ein Eßlöffel voll genommen. Jeder Löffel enthält 1 Loth. Will man die Wirkung ſtärker haben, ſo darf man nur zu jedem Loth $\frac{1}{2}$ Quentgen Borax miſchen laſſen, es löſet ſich ſodann der Weinſtein in wenig Waſſer ganz auf, ſchmeckt aber nicht mehr ſo gut; wer es recht angenehm haben will, kann es auf folgende Art zuſammen miſchen laſſen:

Man reibe einige Stücke Zucker mit friſcher Citronenſchale ab, ſetze noch ſo viel Zucker zu, als erforderlich iſt, ein gleiches Gewicht mit dem Weinſteinrahm auszumachen, reibe hierauf alles in einer Schale zuſammen, und verwahre es zum Gebrauch. Iſt keine Citrone vorhanden, ſo nimmt man Zucker und Weinſteinrahm von jedem gleich viel. Von dieſem vermiſchten Pulver nimmt man alsdenn eine doppelte Gabe.

Perſonen, denen es immer wie faule Eyer aufſtößt, ſolchen die wenige Eßluſt und ſchlechte Verdauung haben; ferner denen, welche mit dem Rothlauf, arthritiſchen Zufällen, hypochondriſchen Beſchwerden, u. ſ. w. geplagt ſind, iſt alle Abend 1 Eßlöffel voll, oder Morgens und Abends die Hälfte nützlich. Molken ſchicken ſich für ſolche Kranken am Beſten zu ihrem Getränke. Bey Waſſer-

ſuchten, Steinbeſchwerden, dienen reichliche Gaben, die aber beſſer von dem Arzte beſtimmt werden; ſo wie auch der Gebrauch des Weinſteinrahmes in Faul- und Gallenfiebern nach ſeiner Vorſchrift am beſten angewendet werden kann.

Lattwerge von Hollunderbeeren. Iſt ſäuerlicht, auflöſend, ſchweistreibend, und wird in verſchiedenen Krankheiten, theils unter das Waſſer zum Trank, theils mit Krebsaugen und Salz vermiſcht, theils unter andern Arzneyen verordnet.

Es iſt ein gutes und angenehmes Hausmittel das jeder ſich anſchaffen ſollte, da gegen die Verkältungen, zurückgeſchlagenen Schweiß, Katarrhen nichts beſſer und ſicherer iſt, als dieſe Lattwerge, zu einem oder zwey Löffel voll den Tag zwey mal mit warmen Hollunderthee genommen.

Man thut auch von dieſer Lattwerge etwas unter das Waſſer und macht einen angenehmen Trank daraus, welcher, da er ſäuerlich iſt, den Durſt löſchet und zugleich angenehm ſchmecket.

Weineſſig, beſitzet ungemeine Heilkräfte und machet in vielen hitzigen Krankheiten das Hauptmittel aus. Er mindert die Hitze, löſchet den Durſt, widerſteht der Fäulung, löſet auf, treibet den Schweis.

Man giebt ihn entweder mit Waſſer oder in Molken, oder in Gerſtenwaſſer zur Annehmlichkeit. Statt des Trankes, vermiſcht man einen Theil Eſſig mit drey oder vier Theile Waſſer. Annehmlichkeit halber kann man Zucker oder etwas Honig darunter miſchen. Auf dieſe Art bereitet, dienet er in allen hitzigen Krankheiten, Faul- und böſartigen Fiebern, im Seitenſtich, Lungenentzündung, widerſteht der Verderbung der Säfte, vermindert die Fieberhitze, löſchet den Durſt und dämpfet die Schärfe. Wohlhabende können ſich im Sommer einen Erdbeer- und Weichſeleſſig anſetzen.

Der zum Arzneygebrauch beſtimmte muß rein, hell und von durchdringendem Geſchmack ſeyn. Wenn zur Zeit, wo anſteckende Krankheiten, auch ſelbſt die Peſt herrſchen, die Speiſen mit Eſſig geſäuert und alle Morgen nüchtern 1 Löffel voll Weineſſig genommen wird, ſo kann man ſich dadurch für der Anſteckung verwahren; will man auch das Geſicht und die Hände mit Eſſig waſchen, ſo iſt es deſto beſſer.

Man merke aber, die Bruſt muß frey und weder Huſten noch Engbrüſtigkeit zugegen ſeyn. Läßt man Eſſig in einem über glühende Kohlen geſetzten Topf, oder welches beſſer iſt, indem er auf glühendes Eiſen gegoſſen wird, abdampfen, ſo giebt es nicht nur im Zimmer einen angenehmen Geruch, ſondern verbeſſert auch die Luft in demſelben und iſt dem Kranken heilſam. Eben ſo bedient man ſich des Eſſigs als eines Riechmittels bey Ohnmachten und ſolchen Perſonen, welche vom Kohlendampf erſtickt worden, mit Nutzen. Man kann in ſolchen Fällen auch den Kranken mit Eſſig beſprengen, und ihm einen in Eſſig getauchten Lappen auf die Bruſt und Stirne legen. Bey Halsentzündungen oder der Bräune iſt im Anfang der Krankheit eine Miſchung aus Waſſer, Eſſig und Honig ein vortrefliches Gurgelwaſſer zum Zertheilen.

Wenn nach einer Geburt die Reinigung zu ſtark flieſſet, ſo erweiſen ſich in kalten Eſſig getauchte, auf den Bauch und Lenden gelegte Tücher ſehr wirkſam.

Der Eſſig iſt auch ein Gegengift bey genoſſenen giftigen Schwämmen und andern giftigen Pflanzen, desgleichen auch, wenn jemand zu viel von Theriak oder einem Schlaftrunk bekommen; er muß aber alsdenn in Menge getrunken werden, und wenn es ſeyn kann, ein Brechmittel vorhergehen. Doch in ſolchem Fall iſt es ſicherer, wenn es ſeyn kann, die Leitung einem geſchickten Arzte zu überlaſſen. —

Honig, iſt gleichfalls ein nothwendiges Hausmittel, das in jeder Haushaltung vorräthig ſeyn ſollte. Es hat eine auflöſende, eröfnende, Schleim zertheilende Kraft, und man kann es ſtatt des Zuckers im Thee, oder ſtatt eines ſüßen Saftes in den Arzneyen gebrauchen.

Hauptſächlich leiſtet er beſondere Hülfe in Bruſtkatarrhen, im Huſten mit und ohne Fieber, in Verſtopfungen, im Seitenſtich, in der Lungenentzündung. Man giebt es entweder allein oder läſſet es, welches beſſer, bey gelinder Wärme ſchmelzen und nimmt öfters ein Theelöffelgen voll ein. In hitzigen Krankheiten miſchet man etwas unter das Gerſtenwaſſer. Wer ſüßes nicht leiden kann, kann nach Belieben Eſſig hinzu thun.

Das gemeine Gurgelwaſſer im Halsweh, bereitet man aus Honig, warmen Waſſer und etwas Eſſig. Eſſig allein iſt zu ſcharf und ſchädlich.

Man bedienet ſich deſſelben auch bey Geſchwüren im Munde, an der Zunge u. ſ. w. Diejenigen, welche an Steinbeſchwerden leiden, können täglich etliche Löffel voll Honig nehmen. Aeußerlich kommt das Honig zu Salben, Digeſtiven, und der Wundarzt weiß es mit dünnem Gerſtenwaſſer zum Einſpritzen bey Bruſtwunden ꝛc. nützlich anzuwenden.

Theriak. Man hat den Egeriſchen und Venetianiſchen. Der erſte iſt weniger hitzig, der letztere für den Magen beſſer. Sein Gebrauch kömmt zwar ſehr ab, doch iſt er immer gut, wenn er zu ſeiner Zeit und von vernünftigen Aerzten gegeben wird.

Bedenklich iſt der Theriak, weil er hitzet, reizet und den Leib verſtopfet, nützlich iſt er, weil er den Magen ſtärket, reizet, erhitzet; die Schmerzen und Krämpfe zertheilet, in gehöriger Maſſe und Vorſicht gegeben, auch Schweis treibet. Er kann alſo ſchaden und nutzen, da er folglich eine zweydeutige Arzney iſt, ſo muß man ſehr

behutſam ſeyn, und ihn nicht ohne Rath eines Arztes brauchen. —

Für leichte Verkältungen, Verderbung des Magens, in Magenkrämpfen, Katarrhen ohne Hitze und Fieber, iſt er dienlich. Man nehme nur eine Bohne groß davon und trinke Hollunder oder Camillenthee darauf. Spüret man im Magen eine Hitze oder Brennen darauf, ſo iſt es ein Zeichen daß er ſchädlich, und muß man alsdenn ſogleich Weinſteinwaſſer oder Cremor Tartari darauf trinken.

Magentropfen. Man kann ſich ſelbſt eine Mageneſſenz bereiten, wenn man über die im Schatten getrockneten Wermuthſpitzen und Blätter abgezogenen Brantwein gießt, und in der Sonne oder im Winter bey gelinder Wärme auf dem Ofen lange ſtehen läßt. Man ſeihet alsdenn den alſo ſchon bitter gewordenen Brantwein durch ein Tuch oder aber Löſchpapier, und ſchüttet ihn nochmals über friſchen Wermuth oder Tauſendgüldenkraut und läßt ihn von der Kraft dieſer Kräuter ganz ſatt werden.

Dieſe Mageneſſenz dient aber nur kalten Mägen, oder ſolchen, die ſich mit Eſſen und Trinken verdorben haben; hitzigen und jungen Leuten ſchadet ſie.

Mittel für das Katarrhalfieber. Man trinke den Tag dreymal, Früh, Abends und des Nachts den Aufguß oder Thee von Hollunderblüthen.

Mittel gegen das kalte Fieber. Man nehme an Fieber freyen Tagen, Früh, Nachmittag um vier Uhr und Abends ein Theelöffelgen voll von gleichen Theilen Weinſtein und Wermuthſalz.

Im Froſt oder noch vor demſelben trinke man fleißig Hollunderblüthenthee, eſſe wenig, meide die kühle Luft und den Zorn. In Herbſtfiebern iſt oft ein Brechmittel nöthig, zuweilen auch in Frühlingsfiebern.

Am Fiebertage brauche man keine Arzney, als warmen Thee, und hüte ſich, daß nicht das Fieber einen mit

Speiſe angefüllten Magen antreffe. Man eſſe alſo vier Stunden vor dem Fieber nichts.

Vergeht das Fieber nach dem ſiebenten oder achten Anfalle nicht, ſo frage man einen Arzt um Rath; oft iſt es nothwendig daß das Fieber lange daure.

Mittel gegen den Durchfall. Man nehme ein halbes Quentgen Rhabarber, eſſe wenig, beſonders nichts fettes. Läßt er nicht nach, ſo nehme man den dritten Tag den dritten Theil von einem Quentgen geröſteter Rhabarber und eſſe den Tag nur einmal und meide kühle Luft.

Mittel gegen die Ruhr. Man nehme des Morgens von geröſteter Rhabarber ein halbes Quentgen, trinke fleißig Molken und zuweilen Thee, eſſe nichts als Gerſten oder Haferſchleim, meide Verkältung und kaltes Trinken. Iſt der Zwang ſehr heftig, ſo nehme man ein Klyſtir von Gerſtenſchleim mit etwas Leinöl vermiſcht.

Läßt der Durchfall nicht nach, ſo nehme man den folgenden Tag zwey oder drey mal des Tags ein Theelöffelchen voll von einer gleichen Miſchung aus geröſteter Rhabarber und Weinſtein.

Iſt der Mund bitter, die Zunge beladen und man ſpüret einen Ekel vor dem Eſſen, ſo nehme man alſobald Brechwaſſer, welches mehrentheils geſchehen muß.

Steigt die Krankheit, vermehret ſich das Fieber und iſt die Ruhr allgemein heftig und bedenklich, ſo iſt es ſicherer einen geſchickten Arzt zu fragen; denn eine heftige Ruhr läßt vor ſieben oder vierzehn Tagen nicht nach. Wer gleich im Anfange braucht, hebt ſie oft geſchwind.

Man gehe nicht aus dem Zimmer, ſondern halte ſich einen Nachtſtuhl oder was ähnliches. Gedult iſt in dieſer Krankheit wie im Fieber nöthig. Die Schmerzen und der Durchfall hören nicht eher auf, als bis die Materie ausgeleert iſt. Dieſe Krankheit iſt ſich nicht allezeit gleich.

Mittel gegen die Flüſſe. Man trinke öfters von dem Aufguſſe der Hollunderblüthen, brauche Fußbäder, lege auf den ſchmerzenden Theil warme trockne Säckgen von geröſteten Kleyen oder Rockenmehl, und dünſte früh im Bette aus. Dabey iſt nothwendig ſich vor kühler Luft zu hüten, und wenn es kalt iſt im Zimmer zu bleiben.

Iſt Hitze dabey, ſo nehme man von geſtoßenem und gereinigtem Salpeter zweymal eine Meſſerſpitze voll in einer Gabe Hollunderlattwerge. Manchmal iſt das Räuchern dienlich, manchmal verlangt das Uebel auch ſtärkere Mittel, welche ein Arzt verordnen muß, beſonders wenn man zuvor ungeſund geweſen, oder wenn man die Krankheit zu weit hat einreißen laſſen.

Mittel gegen das Gliederreißen. Wenn die Krankheit noch friſch iſt, ſo brauche man vorgemeldete Mittel, warme, trockne, öfters erneuerte Säckgen, Abends ein Pulver von funfzehn Gran Salpeter und Krebsaugen nebſt Hollunderthee. Man meide den Wein, eſſe nur Gemüſe, gekochtes Obſt, wenn zugleich ein Fieber dabey iſt. Bleibe des Morgens ein paar Stunden länger im Bette und dünſte.

Iſt es eine wahre Gicht, ſo koche man eine gute Hand voll Klettenwurzel in ein Maas Waſſer auf die Hälfte ein, thue etwas Hollunderlattwerge darunter und trinke fleißig davon. Den Theil, wo die Krankheit ſitzt, reibe man fleißig mit warmen Flanell oder wärme ihn mit Säckgen, oder wollenen Lappen.

Man nehme dann Früh und Abends ein Theelöffelgen voll von Weinſtein, Krebsaugen und Salmiak zu gleichen Theilen. Hüte ſich für Wein, Geſalzenem, Sauerkraut und aller Verkältung.

Aderlaſſen iſt ſchädlich, Laxiren unnütz. Die Krankheit muß hauptſächlich durch Ausdünſtung, Schweiß und trüben dicken Harn ſich brechen. Wer kalte und feuchte Luft dabey nicht meidet, kann nicht geſund werden. In

feſtſitzenden Gichtſchmerzen, ſind Schröpfköpfe oft wirkſam geweſen. Das Reiben mit warmen Flanell muß eine Zeitlang und mit Andrücken und Herabſtreichen fortgeſetzt und öfters wiederholet werden.

Es giebt eine andere Art von hitziger Gicht, welche mit einem ſtarken Fieber, geſchwindem Puls und Durſt begleitet iſt, Aderläſſe fodert und wie eine hitzige Krankheit behandelt werden muß. Von dieſer werden Starke und Vollblütige leicht nach einer ſtarken Verkältung befallen. Falſch iſt es, daß die Gicht von Zorn oder Galle entſtehe; Zornige werden aber eher davon befallen.

Da dieſe Krankheit langwierige Kopfſchmerzen, Zahnwehe und ſteifen Hals hervorbringet, ſo hat man ſich um ſo mehr um geſchwinde Herſtellung zu bemühen und vor der Luft, als der Urſache der Rückfälle zu hüten.

Mittel für Hitze und Fieber. Man ſcheide kochende Milch mit Eſſig oder Weinſtein, ſeihe das Geronnene durch ein Tuch, werfe den Käſe weg und trinke das Durchgeſeihete. Man miſche einen Theil guten Weineſſig mit vier oder fünf Theilen Waſſer, hierzu thue man zwey oder drey Loth Honig.

Man koche eine Hand voll rohe Gerſte in ein Maas Waſſer bis ſie aufſpringt, dann ſeihe man dieſe Abkochung durch ein Tuch. Zu dieſem kann man in Bruſtkrankheiten Honig und etwas Eſſig thun.

Will man es ſäuerlich haben oder den Leib öfnen, ſo thut man Weinſtein darunter oder auch Salpeter, allenfalls zu einem Maas ein halb Loth Weinſtein oder ein Quentgen Salpeter. Man nehme von guten Apfelſchnitzen, Zwetſchen und getrockneten Kirſchen von jedem vier Finger voll, und koche ſie in ein Maas Waſſer. Annehmlichkeit halber kann man Hagebutten oder etwas Citronenſchalen dazu thun.

Mittel zum Niederſchlagen. Man nehme Salpeter zwey Quentgen, vitrioliſirten Weinſtein ein

Quentgen, gemachten Zinnober ein halbes Quentgen, reibe und miſche es in einem ſteinernen Mörſel recht wohl unter einander. Von dieſem nehme der Kranke ein Theelöffelgen voll Früh und Abends mit warmen Thee. Dieſes Pulver dient zugleich zum Schweistreiben, ſchlägt nieder, mindert die Wallung des Geblüts, eröfnet die Gefäße und hebt die leichtern Krämpfe.

Es iſt als ein gutes Hausmittel zu empfehlen in heftigen Wallungen, jäh aufſteigenden Hitzen, nach heftigen Zorn, Aergerniß, Erhitzung, Katarrhfiebern, in Kopfweh und Flüſſen, mit Hitze und Fieber.

Mittel gegen die Säure. Man nehme von gebrannten Auſterſchalen zwey Quentgen, weiße Magnesia ein Quentgen. Miſche es und mache es zu Pulver.

Dieſes Pulver tilget die Säure, das Aufſtoßen und den Durchbruch von den im Magen oder Därmen sauer gewordenen Speiſe und Trank. Beſonders kann man es für Kinder empfehlen, die von geronnener Milch und dem die Säure leicht annehmenden Brey, Schmerzen und Grimmen, käſigten oder grünen Stuhlgang haben. Wirkſamer wird es, wenn man dieſen von florentiniſcher Violwurzel, oder Mechoacanna, oder Rhabarber ein halbes oder ganzes Quentgen beymiſchet, und davon jede vierte Stunde eine Meſſerſpitze voll mit Waſſer oder Gerſtenkaffee eingiebt. Man muß aber zugleich den ſchädlichen Brey weglaſſen und wenig Milch geben; zur Nahrung dienet dann nichts beſſer als eine aus Zwieback und dünner nicht fetter, ſchon abgerahmter Kuhmilch bereitete dicke Suppe.

Purgier- oder Laxirmittel. Es wäre zu wünſchen, daß man auch in Anſehung dieſer Mittel, nicht aus Gewohnheit ſtrauchelte. Wenn ſoll man aber ein Purgirmittel nehmen? Alsdenn wenn folgende Umſtände als Zeichen vorhanden ſind, die ſeinen Gebrauch nothwendig machen.

1) Wenn man früh Morgens viel Schleim im Munde und Halſe hat, und ſich räuſpern muß.

2) Wenn ein widriger auch wohl bittrer Geſchmack im Munde, und Aufſtoßen und Winde beſchwerlich ſind.

3) Wenn eine Schwere im Magen zu empfinden, die Eßluſt fehlt und man nach dem Eſſen ſchläfrig wird, Kopfſchmerzen oder Schwindel hat ꝛc.

4) Wenn man kraftlos, verdrüßlich, unruhig und traurig iſt, und in den Lenden und Füßen eine Schwere empfindet.

5) Wenn Leibſchmerzen vorhanden und die Stuhlgänge in Unordnung, das heißt, bald verſtopft bald durchfällig ſind.

6) Wenn offenbare Zeichen von Würmern da ſind, das heißt, wenn welche abgehen.

Wenigſtens müſſen allemal einige dieſer Zeichen zugegen ſeyn, ſonſt ſchadet man ſich, ſchwächt die Verdauung und den Körper ꝛc. Auch ſind dieſe Zeichen nur alsdenn gültig, wenn kein Fieber vorhanden oder es ſonſt kränkliche Umſtände widerrathen. Kindern giebt man Magneſia, Manna oder Dornſchlehenblüthen. Kinder, wenn ſie heftig ſchreien, im Schlaf auffahren, geronnene Milch erbrechen und grüne oder gehackte Stuhlgänge haben; ſo giebt man ihnen täglich 2 bis 3 mal zu 1 Meſſerſpitze voll Magneſia, in Milch oder mit etwas Brey oder Mus vermiſcht, ein; es dämpfet ihre Säure und führt ſie gelinde ab. Manna giebt man den Kindern nach Maasgabe ihres Alters, von 2 Quentgen bis zu 1 Loth ein, welches in Thee oder Kaffee aufgelößt, leichte beyzubringen iſt.

Erwachſene Perſonen können das Magneſiapulver wider ſaures Aufſtoßen zu 1 Kaffeelöffel voll nehmen. In einer Gabe von 1 bis 2 Loth iſt es ein Laxirmittel für

erwachſene Perſonen, welches in Mandelmilch beſonders angenehm zu nehmen iſt.

Dornſchlehenblüthen werden am beſten im April eingeſammelt und gelinde getrocknet, als eine Frühlingskur einige Tage hintereinander Kindern zum Abführen gegeben. Man läßt 1 bis 2 Hand voll im Waſſer abkochen, und mit Zucker verſüßt, wie Thee, Schalenweis trinken; oder man macht mit Molken, Wein oder Bier einen Aufguß; oder man bindet ſie in ein Bündelchen und läßt ſie mit Pflaumen oder Zwetſchen abſieden und nachher die Brühe nüchtern trinken. Geſunde Kinder aber mit Arzeneyen zu plagen iſt eine Thorheit; kränklichen aber kann eine ſolche Arzney, deren Wirkung man mäßigen kann, wie man will, zu ſtatten kommen; doch muß man bey Krankheiten oder bedenklichen Umſtänden einen Arzt fragen.

Erwachſene können auch noch von nachſtehenden Mitteln zum Purgieren nehmen.

Man nehme Jalappawurzel ein halbes Quentgen, greift ſie nicht an, ſo nehme man zwey Theelöffel voll Weinſtein (Crem. Tart.) darauf. Man kann ferner Sedlitzer oder Friedrichsſalz zwey, drey bis vier Loth, je nachdem man leicht oder ſchwer purgiert, in ein halb Maas Waſſer auflöſen und einnehmen.

Oder, man nehme ein halb Loth Sennesblätter, brühe ſie mit kochender Pflaumenbrühe über, laſſe ſie eine Zeitlang ſtehen, alsdenn trinke man davon Schalenweis.

Wer hart anzugreifen iſt, nehme folgendes: Jalappawurzel vierzig Gran, Sedlitzer Salz dreyßig Gran, löſe ſie mit Waſſer auf, miſche ein wenig Honig darunter und trinke es auf einmal aus.

In Fiebern und hitzigen Krankheiten nehme man von Rhabarber und Weinſteinrahm gleiche Theile, und gebrauche es Theelöffelweis, nach Maasgabe der Krankheit und der Verſtopfung.

Iſt das Laxiren nothwendig und es erfolget auf das genommene Purgiermittel, wie es oft bey Hartleibigen zu geſchehen pfleget, keine Wirkung, ſo muß man mit dem Laxiren inne halten, und nicht ein neues oder ſchärferes nachgeben, (wie unwiſſende Barbier oder Baders öfters thun). Das Beſte iſt, man giebt dann alle Stunden ein gutes Theelöffelgen voll Crem. Tartari mit etwas Bitterſalz; oder wo geſchwinde Hülfe nöthig, und ſelbſt das Bitterſalz den Reiz vermehren kann, da gebe man ein leicht reizendes Klyſtir. Trocknen, magern, ſchwarzgallichten ſind alle ſcharfe Purganzen ſchädlich.

Von Clyſtiren ſ. man unter Clyſtiren nach.

Brechmittel. Die ſicherſten ſind die Brechwurzel und der Brechweinſtein. Von erſterer nehme man acht Gran und einen aufgehäuften Theelöffel Weinſteinrahm oder Crem. Tart. und vermiſche es.

Von Brechweinſtein nimmt man drey oder vier Gran, löſt ihn in 16 Loth Waſſer auf und trinkt davon alle Viertelſtunden ein Bechergläsgen voll, bis er ein oder zweymal angegriffen hat; dann laſſe man ihn ſtehen und trinke von laulichten Waſſer einigemal eine Theetaſſe voll, bis bloßes Waſſer wieder gebrochen wird.

Auf das genommene Brechmittel darf kein Thee oder Flüſſiges getrunken werden, indem es ſonſt nicht wirket. —

Das Brechwaſſer iſt beſſer und ſicherer als das Pulver, weil es alsdenn von einem abhänget, ob er wenig oder viel brechen will. Es giebt Perſonen, die ſich hart brechen, bey ſolchen iſt Vorſicht nöthig. Schwachen und an der Bruſt oder an einem Bruche leidenden Perſonen iſt Brechen ſchädlich, wenigſtens bedenklich.

In Fällen, wo man zugleich den Leib ausleeren will, iſt folgendes dienlich: Man nehme Brechweinſtein drey Gran, Pariſer Salz ein bis anderthalb Quentgen, löſe dieſes in ſechszehn oder zwanzig Loth Waſſer auf und

nimmt alle halbe Stunden einen Löffel voll, bis es vier oder fünf mal gewirket hat.

Sollte auf die erſten drey oder vier Löffel voll ſchon ein Erbrechen erfolgen, oder nur ein leerer Eckel, ſo kann man auch etwas geſchwinder nehmen.

Mittel gegen Entzündung des Halſes. Man nehme Wacholderbeere, zerquetſche ſie, ſiede ſie alsdenn im Milchrahm oder recht guter Milch und ſchlage ſie ofte warm über.

Mittel gegen den Huſten und Bruſtſchmerzen. Man nehme ein Stück friſche Butter, das Gelbe von einem Ey, einen Löffel voll Honig, zwey Löffel voll Hollunderlattwerge, einen Löffel voll geſtoßenes Süßholzpulver, ein wenig Kanarienzucker oder Gerſtenſchleim, miſcht alles wohl untereinander und nehme in der Frühe und Abends zwey Meſſerſpitzen voll.

Mittel wider den Kropf. Man ſtößt Hauswurz und Safran zu gleichen Theilen, miſcht Schafinſelt oder Schöpſentalg und etwas Salz darunter, und bindet es auf den Kropf.

Mittel gegen den Mangel der Geburtswehen. Man giebt vom geſtoßenen Scharlachkraut den ausgepreßten Saft zu zwey, drey Löffel voll ein; oder man ſiede das Scharlachkraut mit Ringelblumen in einem Säckgen eingenähet in Wein und lege es auf den Bauch über.

Mittel gegen die Würmer. Man nimmt Wurmkrautſamen oder geſtoßenes Korianderpulver in einem Löffel voll Milch oder Honig ein. Oder man nehme drey bis vier Tage hintereinander nüchtern Knoblauchſaft in warmer Kuhmilch ein.

Mittel wider den Biß raſender Thiere. Die auf königl. preußiſchen Befehl publicirte Nachricht, nebſt der Art dieſe Medicin zu bereiten, und einer genauen

Vorſchrift es für Menſchen und Vieh zu gebrauchen, ſteht im Leipziger Intelligenzblatt 1777 S. 267.

Man nimmt die beyden Arten von Maywurmkäfern (Meloe proſcarabaeus und Meloe majalis. L.) dazu, welche nach abgeſchnittenen Köpfen, in Honig gelegt und an einem friſchen Orte aufbewahrt werden. Beym Fang muß man ſie mit ein paar Hölzerchen faſſen, damit ſie den Schleim, welchen ſie aus allen Theilen des Leibes fahren laſſen und der die Hauptwirkung thut, nicht verlieren. Das Recept iſt folgendes:

Mayenkäfer mit anklebenden Honig 24 Stück,
Theriak 4 Loth oder in deſſen Ermangelung Hollundermus
Ebenholz 2 Quentgen,
Virginiſche Schlangenwurzel 1 Quentgen,
gefeiltes Bley 1 Quentgen,
Ebereſchenſchwamm 20 Gran,
noch ein wenig Honig, darin die Würmer gelegen haben.

Alles wird zu Pulver gemacht und wohl untereinander gemiſcht, daß eine Lattwerge daraus wird. Einem erwachſenen Menſchen giebt man 2 Quentgen davon ein, und einem Pferde, Ochſen oder Kuh, viertehalb Quentgen. Der gebiſſene Menſch muß nach der genommenen Medicin in 24 Stunden nichts eſſen, nach 12 Stunden erſt etwas Hollunderblüthenthee trinken, ſich für die Luft hüten und erſt alsdenn reine Wäſche nach dem Schwitzen anziehen.

Iſt eine Wunde da, ſo muß ſie mit warmen Eſſig rein ausgewaſchen, und des Tages oft Baſilikenſalbe oder friſche geſalzene Butter umgeſchlagen werden. Die Wunde wird auch fleißig mit Scorpion- oder Maywürmeröl bedüpft. Nach der Kur muß ſich der Patient für alle heftige Leibes- und Gemüthsbewegung in Acht nehmen, und alle hitzige Getränke und Ausſchweifungen vermeiden.

Hauswurzel, Hauslauch (Sempervivum tectorum).

Der Saft hiervon iſt gelinde auflöſend, verdünnend, vornämlich äußerlich in Geſchwüren und Krankheiten der Haut empfohlen. Die friſch gequetſchten Blätter ſollen die Ueberbeine vertreiben. Der Saft der großen Hauswurz, welcher im Julius am beſten zu erhalten iſt, wird als ein kühlendes, erweichendes Mittel, in Säckgen auf die blinde Goldader gelegt, und Schmerzen und Geſchwulſt weichen bald darauf. Man kann ihn auch mit Milchrahm und Veilchenſaft vermiſcht auf entzündete Bruſtwarzen, Zahnfleiſch ꝛc anbringen.

Hechel, iſt ein Inſtrument, auf welchem ſowohl der Hanf als Flachs gehechelt oder von dem Werge gereiniget und abgeſondert wird. Um den Hanf und Flachs recht fein hecheln zu können, ſo muß man zwey bis drey Hecheln haben, wovon immer eine feiner als die andere iſt. —

Hecheln, heißt den Hanf und Flachs von den groben Theilen als der Scheben und des Wergs abſondern und zum Spinnen geſchickt machen. —

Hecht, iſt ein bekannter Fiſch, welcher ſich theils in Teichen, Seen und Flüſſen aufhält und zu den Raubfiſchen gehört, weil er ſich bloß vom Raube oder andern Fiſchen ernährt. —

Hechtteich, da der Hecht in den Karpfenteichen durch ſein Rauben viel Schaden an der jungen Karpfenbrut anrichtet, ja ſelbſt mäßige Karpfen ſogar anfällt und ſie verſchlingt, ſo pflegt man die Hechte in beſondere Teiche zu ſetzen, und hierzu erwählt man lieber kalte Teiche, in welchen die Karpfen nicht gut fortkommen. —

Hecke. Hecken werden entweder um Orte gemacht, die man umzäumen will, oder um die verſchiedenen Abtheilungen eines Gartens von einander zu unterſcheiden und abzuſondern. Wenn ſie ſtatt äußerlicher Zäume die-

nen ſollen, ſo pflanzt man ſie entweder von Hagedorn, wilden Aepfeln oder Schwarzdorn, worunter der Schlehendorn verſtanden wird. Die Hecken aber, ſo in den Gärten gepflanzet werden, um entweder Luſtwälder damit einzufaſſen, oder andere Theile des Gartens dadurch aus dem Geſichte zu bringen und zu verdecken, werden von verſchiedenen Pflanzen, nach dem Belieben des Eigenthumsherrn gezogen, indem einige immergrüne Hecken lieben, in welchen Fall die Stechpalmen am dienlichſten ſind, ſodann die Taxſtaude, der Kirſchlorbeer, der Tinuslorbeer, die Reinweide ꝛc. Andere, welche ſolche Stauden lieben, ſo das Laub fallen laſſen, geben der Buche und dem Hanehütlein den Vorzug; ferner dem engliſchen Ulmenbaum.

Ob nun ſchon die Hecken auch aus Hagedorn oder Roſendorn (Roſa canina) gemacht werden, ſo will es doch nöthig ſeyn, ehe man dieſelbe anlegt, die Natur des Landes zu betrachten und was für Gewächsſorten in dieſem Boden am beſten fortkommen: ob derſelbe aus Leimen, Kies, Sand, oder anderer guter Erde beſtehe, desgleichen was das für ein Boden ſey, aus welchem man die Gewächſe nehmen will; denn wenn das Land, aus welchem man ſie nimmt beſſer iſt als dasjenige, in welches man ſie pflanzen will, ſo wird es mehr Mühe koſten ſie wachſend zu machen. Was aber die Größe anbelangt, ſo ſollen die Pflanzreiſer wo möglich eines Daumes dick ſeyn, und müſſen vier bis fünf Zoll unter der Erde abgeſchnitten werden; ſie ſollen ferner fein grade und gut bewurzelt ſeyn.

Der Graben zu einer ſolchen Hecke muß oben drey, unten zwey und wenigſtens zwey Schuh tief ſeyn. Hätte man einen Raſenfleck, wo die Hecke angelegt werden ſoll, oder könnte man von andern Orten her Raſenſtücken bekommen, ſo legt man den ausgeſtochenen oder ſonſt herbey geſchaften Raſen, mit der mit Gras bewachſenen Seite unterwärts an die Seiten des Grabens, über den-

ſelben bereitet man ein Beet, wo möglich von klarer und etwas guter Erde, um die Hagedornpflanzen darein zu ſetzen; dieſe ſetzt man hierauf acht, höchſtens zwölf Zoll weit auseinander und zwar nicht viel tiefer, als wie ſie an ihrem Standort geſtanden, in das zubereitete Beet oder lockere Erde, fein geradeſtehend ein, tritt ſodann die Wurzeln feſte an, und legt oben darauf noch eine Schicht Raſen verkehrt, wenn man dergleichen hat. Um einer ſolchen Hecke noch ein ſchöneres Anſehen zu geben, zugleich aber in der Folge auch noch einigen Nutzen von dem Erdboden zu ziehen, ſo kann man ohngefähr alle dreyßig Schuh einen jungen wilden Aepfelbaum einſetzen und dieſe Bäume in der Folge pfropfen; oder wer keine Obſtbäume mit in die Hecke ſetzen will, der kann auch andere wilde Bäume z. B. Ulmen, Pappeln u. d. m. in eben der gedachten Entfernung mit pflanzen und von dieſen, ſo wie von der Hecke, wenn ſie beſchnitten werden, wenigſtens etwas beträchtliches an Feuerholze gewinnen.

Die Anlage ſoll im Herbſt geſchehen und im folgenden Frühling, ſo bald es die Witterung zuläßt, werden alle eingeſetzte Stämmchen (die Aepfel oder andere Bäume ausgenommen) bis auf 1 Schuh hoch über der Erde abgeſtutzt, damit ſie genöthiget werden mehrere Seitenſchoſſen zu treiben, und die angelegte Hecke dicke genug werde, damit kein Vieh hindurch kommen könne. Uebrigens müſſen alle friſch angelegte Hecken noch mit Dornen umſteckt werden, damit das dahin kommende zahme und wilde Vieh dieſelbe nicht beſchädigen könne, bis ſie die Größe und Stärke erreicht hat, daß ſie ſich ſelbſt für dergleichen Anfällen ſchützen könne. Es verſteht ſich übrigens ſchon von ſelbſt, daß wenn die eingeſetzten Heckſtämmgen in der Folge friſche Zweige getrieben, und dieſe die gehörige Stärke erreicht haben, dieſe Aeſte ordentlich in einander geflochten werden müſſen, um den Zaum oder die Hecke dick und für das Vieh undurchdringlicher zu machen.

Aus eben dieſem Grunde muß eine ſolche Hecke auch, nachdem ſie die gehörige Höhe erreicht hat, ſowohl oben als an den Seiten beſchnitten, das Schnittholz in Bündelchen gebunden und zum Verbrennen angewendet werden. Daß man endlich noch von mehrern Holzarten Hecken anlegen könne, iſt bekannt, und man findet daher auch in dieſem Buche genugſame Arten unter ihren Artikeln angezeigt. Die beſten Hecken aber ſind ohnſtreitig die vom Weißdorn oder aber von der ſogenannten unächten Acacia (ſ. Acacia).

Heckerling, Hexel, nennet man das zum Viehfutter auf der Heckerlingsbank klein geſchnittene Stroh. Für die Pferde wird mehrentheils Rockenſtroh, bisweilen auch Weizenſtrohſchütten zum Heckerling genommen, welches aber beydes rein und nicht dumpfig ſeyn darf. Der Heckerling muß für die Pferde recht klar geſchnitten werden. Zur Fütterung nimmt man alsdenn gewöhnlich noch einmal ſo viel Heckerling als Hafer, wenn aber Korn gefüttert wird, ſo wird viermal ſo viel Heckerling als Korn genommen. Ueberdieſes wird auch für Ochſen und Kühe bisweilen Heckerling geſchnitten, und theils mit geſchnittenem Heu, Grummet, Klee oder andern Futtergewächſen vermiſcht und gefüttert, wenn die Spreu und andere Abgänge aus der Scheune aufgezehrt ſind. Für das Rindvieh kann man auch Gerſt- und Haferſtroh zu Heckerling mit ſchneiden laſſen.

Heckerlingsbank, Futterbank, iſt dasjenige Inſtrument, auf welchem das zum Heckerling beſtimmte Stroh, oder zur Siede gehörige Grummet, oder im Sommer, wenn das grüne Futter noch rar iſt, auch Gras und Klee geſchnitten, und ſodann mit Heckerling vermiſcht gefüttert wird.

Hederich (Sinapi arvensis), **Ackerſenf**, eine jährige Pflanze die häufig in der Gerſte und dem Haber wächſt, oftmals ganze Felder überzieht, und ein wahres Unkraut iſt, welches viele Stengel mit gelben Blumen

trägt, und der Saame wird bisweilen ſtatt des weißen Senfs gebraucht, wiewohl derſelbe etwas bitter iſt. Die Blätter können auch als Gemüſe gegeſſen werden: allein da dieſe Pflanze dem Landwirth ſehr nachtheilig iſt, ſo denkt man mit Recht auf ihre Ausrottung in den Feldern. Um dieſes zu bewirken, ſchlägt man vor, einen mit Hederich beſaamten Acker zwey Jahr hinter einander mit Winterfrüchten zu beſtellen.

Hefen, ſ. Gährungsmittel.

Heften in Weinbergen, ſ. Weinbau.

Heidegrütze, wird das von ſeinen Hülſen auf der Mühle befreyete Heidekorn genennet. Man hat verſchiedene Gattungen, grobe, mittlere und klare, welches insgeſamt eine gute Speiſe abgiebt.

Heidekorn, ſ. Buchweizen.

Heidekraut, die gemeine Heide. (Erica vulgaris. L.)

Braunrothe, Beſenheide, Winterheide, Sumpfheide. (Erica Tetralix. L.)

Beyde Arten wachſen in dem ſchlechteſten, harten, rauhen, ſteinigten Grunde, und auch in niedern feuchten Gegenden. Sie vertragen keinen bearbeiteten Boden und können daher auch durch die Cultur leicht ausgerottet werden. Die erſtere pflegt oft ganze Forſten und Reviere zu überziehen, die man alsdenn Heiden nennt; bey ihrem ſtarken Anwuchſe hindert ſie das Aufkommen des jungen Holzes, und gehört deshalb mit Recht unter die ſchädlichen Waldunkräuter. In Gegenden, wo das Reißholz ſelten iſt, dienen dieſe Heiden zum Brennen. Vorzüglich giebt ſie aber eine gute Weide für die Schafe, ſo lange ſie nicht zu alt ſind. Denen Bienen ſind ſelbige gleichfalls ſehr vortheilhaft, da ſie von ihnen viel Honig und Wachs ſammlen, welches inzwiſchen nicht das ſchönſte zu ſeyn pflegt. In Niederungen tragen ſie auch viel zu Erzeugung des Torfs bey. Außerdem macht man noch von

den hohen Sträuchern Beſen, welche unter andern bey der Seidenwürmerzucht oder Seidenſpinnerey den Würmern zum Einſpinnen hingelegt zu werden pflegen.

Heidelbeere, deren hat man der Farbe nach zweyerley, die ſchwarzen werden auch **Blaubeeren**, **Bickbeeren**, **Staudelbeeren** an manchen Orten genannt. (Vaccinium Myrtillus. L.)

Die Beeren werden friſch, gebacken und als Muß zur Speiſe angewandt, getrocknet zu Pulver gerieben in Durchfällen gebraucht, in den Apotheken iſt davon Syrup, Oel und Muß; ferner werden ſie zum Papierfärben, zur Mahlerey, gebraucht mit verſchiedenen Zuſätzen färbt der Saft violett, blau, purpurroth, und die Weinhändler färben damit die Weine; auch zu Färbung der Brantweine werden ſie angewendet. Eine Spielart mit weißen Beeren hat man in Thüringen.

Sumpfheidelbeere, (Vaccinium uliginoſum. L.) auch Rauſchbeere genannt.

Dieſe wird höher und ſtärker. Häufiger Genuß der blauen wäſſerichten Beeren mit weißem Fleiſch, ſoll Taumel erregen. Färber und Gerber brauchen die ſauren Blätter ſtatt Porſt.

Die rothen Heidelbeere, Preiſelbeere. (Vaccinium vitis idaea.)

Sie wächſt mit den erſtern, den Heidel- oder Schwarzbeeren in einerley Gegenden, und überzieht zuweilen ganze Fichtenheiden und ſandige Striche. Der weinſäuerliche Saft der rothen Beeren, iſt kühlend, ſtärkend; die Blätter werden, als Uva urſi femina im Gebrauch, in ſtärkenden Aufgüſſen zu Thee gebraucht. Man macht die Beeren mit Eſſig, auch mit Zucker zur Speiſe ein.

Henne, Haushenne, gehört mit unter die unentbehrlichen Hausthiere auf dem Lande. Eine Henne kann vier Jahr zur Zucht behalten werden, und auf einen Hahn kann man bis zwanzig Hühner halten, welche er

alle bedienen kann, in ſoferne er nicht über drey Jahr alt zur Zucht behalten wird. Man hat die große Brabantiſche, die kleine Engliſche und die gemeine Dorfhenne, welche letzte Art die nützlichſten ſind. — Der Hühnerſtall ſoll im Winter warm, gut verwahrt, mit Stangen und mit Neſtern verſehen ſeyn, auch öfters gereiniget und mit Sande verſehen werden, damit ſich das Ungeziefer nicht darinnen anhäufe. Die Hühner müſſen alle Morgen befühlt werden, und diejenigen, welche legen wollen, dürfen nicht eher aus dem Stalle gelaſſen werden, als bis ſie ihre Eyer abgelegt haben, weil ſich dieſe Thiere ſonſt verkriechen und ihre Eyer vertragen. — Wenn die Hühner im Sommer einmal, und zwar zur Legezeit, mit Hafer und im Winter zweymal täglich abwechſelnd mit geringen Körnern oder gekochten Kleien, oder Erdbirnen gefüttert werden, ſo iſt es hinreichend, und ein gutes Huhn wird ſodann auf 2½ Schock Eyer legen.

Die Brützeit dauert bey dieſen Thieren drey Wochen. In den erſten acht bis vierzehn Tagen werden die Jungen mit hart geſottenen und klar gehackten Eyern, Hirſe und klaren Grütze gefüttert, alsdenn mit angefeuchteten Kleien oder Gerſte ernähret, bey guter Witterung im Hof gelaſſen, auch beſtändig mit friſchem Waſſer verſorgt. Will man junge Hühner mäſten, ſo müſſen ſie nach den erſten vierzehn Tagen mit Hirſe, welcher in ſüßer Milch gekocht worden, gefüttert werden, und wenn dieſe Fütterung ohngefähr zwölf bis vierzehn Tage fortgeſetzt worden, ſo werden ſie zum Erſticken fett ſeyn. —

Heuerndte. Dieſe richtet ſich theils nach der Güte und Lage der Wieſen, theils nach der guten oder üblen Witterung. Diejenigen Wieſen, welche guten, fetten und feuchten Boden haben, oder aber gewäſſert werden können, und wohl dreymal jährlich abgeerndtet werden, müſſen zu Anfang des Junii, in der letzten Hälfte des Julii und ohngefähr um die Mitte des Septembers ge-

hauen werden. Bey den ſogenannten zweyſchurigen Wieſen wird dieſe Arbeit zu Ende des Junii, theils vor, theils nach Johanni vorgenommen, je nachdem die Wieſen Ueberſchwemmungen ausgeſetzt ſind oder an Strömen liegen, denn auf dieſen Fall iſt es allezeit rathſamer das Heumachen vor Johanni zu unternehmen, weil nach dieſem öfters ſtarke Gewitterregen einfallen, die die Flüſſe anſchwellen, die Wieſen überſchwemmen und das Heu verderben. Ohnerachtet nun ſchon ſehr öfters durch Ueberſchwemmungen, nur in einem einzigen Jahre viele tauſend Centner Heu auf den an Flüſſen liegenden Wieſen, zum größten Nachtheil der Eigenthümer, verdorben worden, ſo ſind dennoch viele Landleute noch ſo unbedachtſam, ja ich möchte ſagen thöricht, ihr Gras an ſolchen Orten erſt nach Johanni zu Heu zu machen, und zwar aus dem Grunde: weil ſie glauben, das Gras wachſe noch ein wenig oder ſey noch nicht reif genug, und ſie laſſen dahero lieber das ganze verderben; oder aber laſſen es auf dem Halme überreif werden, und erhalten alsdenn ein ſchlechtes unkräftiges Heu oder Futter. Die einſchurigen Wieſen werden nach Einerndtung der Winterfrüchte gemähet.

Bey dem Mähen ſelbſt iſt zu beobachten: daß die Grashauer ſich recht ſcharfer Inſtrumente bedienen, um rein abmähen zu können, keine ſogenannten Kämme ſtehen gelaſſen werden, und kein Verluſt am Heue verurſacht werde. Sobald das Gras gehauen, muß es, wenn das Wetter gut iſt, auseinander geſtreuet, gegen Abend aber, ehe der Thau fällt, in ganz kleine Häufgen gebracht und des Morgens, ſobald der Thau vom Graſe, wieder auseinander geſtreuet, in den wärmſten Mittagsſtunden fleißig gewendet und dieſe Arbeit ſo lange wiederholet werden, bis das Gras vollkommen trocken oder zu Heu geworden. Fällt aber während dem Grashauen Regenwetter ein, ſo wird das Gras nicht auseinander geſtreuet, ſondern bleibt

ſo lange in Schwaden liegen, bis die Witterung günſtig wird. —

Sobald das Heu trocken, muß es auf die dazu beſtimmten Böden gefahren werden, im Fall das Geſpann dazu Zeit hat, oder die Näſſe der Wieſen das Abfahren des Heues erlaubet. Wenn es nur auf einen Aufſchub von wenigen Tagen ankommt, ſo wird das Heu in mäßig große Haufen gebracht; ſoll es aber lange draußen bleiben, oder gar erſt bey Froſtwetter von den naſſen Wieſen geholet werden, ſo iſt mehr Vorſicht nöthig und man muß in dieſem Falle große Haufen ſetzen, auf den Grund trockenes Reißig legen, oder ein Gerüſte von Holz einen Schuh hoch von der Erde machen, damit das unterſte Heu nicht feuchte und ſchimmlicht werde, ſodann eine lange Stange in die Erde ſtecken, um dieſe Stange das Heu rund herum legen, feſte treten, den Haufen oben ſpitzig zu ziehen, damit es nicht einregnen könne, noch beſſer aber von oben herunter etwas mit Stroh abdecken, und das loſe Heu abharken. In den Scheunen oder Heuböden, muß endlich das Heu feſte und zugleich ſo gepackt werden, wie es für die verſchiedenen Arten von Vieh beſtimmt iſt. Will man endlich dem Viehe das Heu recht ſchmackhaft und gedeihlich machen, ſo kann für Rind- und Schafvieh während dem Packen ſchichtweiſe Salz geſtreuet werden; auf ein Fuder Heu ſind vier bis ſechs Pfund Salz hinreichend. Dieſes Salz, welches beym Schwitzen des Heues ſchmelzet und dem Heu ſeine Kraft mittheilet, iſt dem Viehe ein ſo angenehmes als geſundes Gewürz.

Himbeere, oder Himbeeren-Strauch (Rubus idaeus) mit rothen angenehm riechenden und ſchmeckenden Früchten, zum Einnehmen, zu Geleen, zu Wein, zu Ratafia oder Himbeer-Aquavit und zu Eſſig; ſie ſind kühlend, ſtärkend und führen gelinde ab. Man hat noch eine Abart mit weißen Früchten in Gärten.

Hirſchkrankheit, Klemme, auch Maulſperre

genannt, eine Krankheit der Pferde. Dieſe zeigt ſich anfänglich an der Unbeweglichkeit des Mauls, und an der Steife des Halſes: die Zeichen dieſer Krankheit ſind: das Pferd kann die Zähne nicht von einander bringen und das Maul nicht öfnen; die Augen werden ſtarr und unbeweglich, der Hals ſteif, und die Haut liegt feſt auf dem Leibe. Bisweilen, oder vielmehr anfänglich nimmt dieſe Unbeweglichkeit den ganzen Vordertheil ein, gehet alsdenn weiter, ſo daß endlich der ganze Körper damit befallen wird, und wenn es ſo weit kommt, ſo iſt keine Hülfe mehr zu hoffen, ſondern das Thier muß crepiren. Wenn man dieſes Uebel bald im Anfange gewahr wird, und dem Pferde alſobald nachſtehende Mittel gebraucht, ſo kann daſſelbe noch hergeſtellt werden.

Dieſe Krankheit kann daher entſtehen, wenn ein Pferd durch ſtarke Arbeit oder heftiges Reiten ſehr erhizt und in Schweiß gebracht worden, alsdann aber in freyer Luft und ſtarken Winde, oder an einem kalten Orte gelaſſen, oder aber in kaltes Waſſer geritten wird, und dadurch die Transſpiration oder Ausdünſtung auf einmal unterbrochen wird.

Wenn die Hirſchkrankheit noch nicht weiter um ſich gegriffen, ſondern nur das Maul, Kopf und den Hals eingenommen hat, ſo fange man die Kur folgendermaßen an.

Zuerſt laſſe man dem Pferde am Halſe etwas Blut weg, alsdenn bringe man ihm ſogleich folgendes Klyſtir bey:

Man nehme:

Käſepappel- Blätter und Blumen 1 gute Hand voll,

Camillenblätter und Blumen 1 gute Hand voll

Tag und Nacht 1 Hand voll

Eibiſchwurzel klar geſchnitten 1 Hand voll.

Alles dieſes kocht man in 1½ Maas Waſſer eine gute Vier-

telſtunde lang, ſeihet es ſodann durch ein Tuch, und thut noch hinzu:

friſche Butter ohngefähr 8 Loth, oder
eben ſo viel Leinöl, und
Küchenſalz 1 kleine Hand voll.

Nunmehro theilt man dieſe ganze Portion in zwei gleiche Theile, und bringt einen Theil auf einmal dem Pferde milchwarm bey. Wenn das erſte Klyſtir wieder abgegangen, ſo bringt man das zweite kurz darauf wieder bey. Nunmehro nimmt man ferner:

Altheenſalbe 8 Loth,
deſtillirtes Bernſteinöl 3 Loth,
Erdwürmeröl 3 Loth,
Biberfett $1\frac{1}{2}$ Loth,
Kampher-Spiritus $\frac{1}{2}$ Quentchen.

Dieſes miſcht man alles wohl untereinander und reibt dem Pferde mit dieſer Salbe den Kopf auch oben auf dem Halſe zwiſchen den Ohren eine Hand breit gegen die Mähne und den ganzen Hals auf beyden Seiten auf den muskulöſen Theilen, ſtark mit der Hand ein, damit die Salbe recht einziehen möge. Ferner ſo decke man das Pferd warm zu, ſtelle ihm eine große Wanne oder Faß unter den Leib, und koche in acht oder zehn Maas Waſſer 4 tüchtige Hände voll Camillenkraut, eben ſo viel Pappelblumen und Kraut, und eine Hand voll Majoran, eine gute Viertelſtunde lang in gedachten Waſſer, ſchütte dieſes kochende Waſſer mit den Kräutern in das untergeſezte Gefäß, damit der Dampf dem Pferde an den Leib gehe. Wenn das Waſſer bald kalt zu werden anfängt, ſo thut man etliche glühend gemachte Steine darein, damit es wieder heiß werde und zu dampfen anfange. Dieſes Dampfbad wiederholt man wenigſtens zweimal täglich, und läßt das Pferd jedesmal ein paar Stunden darüber ſtehen. Dabey muß man dem Pferde ſehr viel Stroh

unterſtreuen, ſo daß daſſelbe bis an den Bauch darinnen ſtehe und ihm die Füße warm bleiben.

Wenn dieſes geſchehen, ſo nimmt man ſogleich nach dem Dampfbade von obiger Salbe, ſchmiert dem Pferde damit den ganzen Rückgrad recht gut ein, reibt es brav, damit es warm werde und die Salbe gut eindringe, alsdenn wird das Thier warm zugedeckt, und vor aller Luft gut verwahret.

Innerlich giebt man dem Pferde nachſtehendes ein:

Man nehme:

Präparirten Weinſtein 1 Quentgen,
Klapproſenwaſſer 2 Loth,
Kirſchenwaſſer 4 Loth,
Vitriolgeiſt wider die fallende Sucht, 30 Tropfen.

Dieſes wird alles zuſammen gemiſcht, und auf einmal zum Maule eingegeben, auch alle vier Stunden wiederholt.

Da ein dergleichen krankes Pferd faſt gar keine Nahrung zu ſich nehmen kann, ſo ſoll man ihm einen Eymer mit laulichten Waſſer zur Seite ſetzen, und in dieſes ein paar Hände voll Gerſtenmehl, auch etwas Honig darein rühren. Iſt es möglich, daß man dem Pferde den Kopf in die Höhe bewegen kann, ſo kann man demſelben täglich das Gelbe von etlichen Eyern zwiſchen den Hackenzähnen einfließen laſſen. Wäre es aber gar nicht möglich dem Pferde auf dieſem Wege etwas beyzubringen, ſo muß man ihm wenigſtens folgendes Nahrungs-Klyſtir beybringen.

Man nimmt ohngefähr ein halbes Maas gute Kuhmilch, läßt dieſe kochen, quirlt ſodann ein halb Dutzend Eyerdotter darein, und wenn daſſelbe ſo weit erkaltet, daß es noch lau oder milchwarm iſt, ſo applicirt man es vermittelſt einer Spritze.

Wenn aber die Krankheit endlich den ganzen Hintertheil des Pferdes einnimmt, alsdenn wird es gefährlich und das Thier ſtirbt mehrentheils in einigen Tagen, aus-

genommen es ſchlüge ein Fieber dazu, in welchem Fall ſich die Krankheit oftmals verziehet, und das Thier wiederum beſſer wird.

Hirſe (Panicum) Es giebt verſchiedene Arten und Abarten von Hirſe. 1) Der gemeine Hirſe (Panicum miliaceum) welcher in Deutſchland am ſtärkſten gebauet wird, es giebt weißen, gelben, röthlichten und auch welchen von ſchwarzer Farbe. 2) Den Fenchelhirſe, 3) Bluthirſe und 4) Italieniſchen Hirſe. — Der Hirſe will ein gut gedüngtes mürbes, etwas feuchtes (aber nicht naſſes) und recht wohl zubereitetes Land haben, wenn er gut gerathen ſoll. In Neubrüchen oder umgebrochenen Raſenflecken, wenn der Raſen gut verfault iſt, und das Land mit etwas Kalk gedüngt worden, geräth dieſe Frucht vortreflich. Der Saame muß vollkommen reif geworden ſeyn, und die Ausſaat geſchiehet ohngefähr in der erſten Hälfte des Monats May. — Sobald wie derſelbe eine Quer-Hand hoch gewachſen iſt, ſo muß alles Unkraut ſorgfältig ausgezogen werden. Da der Hirſe ſehr ungleich reif wird, ſo pflegt man ihn zu kolben, oder die zuerſt reif werdenden Kolben abzuſchneiden, in Schürzen zu ſammeln, in Säcken nach Hauſe zu ſchaffen, ihn ganz dünne auszubreiten, und öfters zu wenden, damit er abtrockne, die noch unreifen Körner vollends reifen, und ſodann auszudreſchen. Das ſtehen gebliebene Stroh wird nachhero abgehauen, getrocknet und zum Einſtreuen mit verwendet. Wer den Hirſe auf dem Stengel ganz reif werden läßt und ihn alsdenn abhauet oder ſchneidet, der verliehrt gewöhnlich die ſchönſten und reifſten Körner, und wenn ſtarke Winde kommen, ſo wird derſelbe auf dem Halme ausgeſchlagen, daher iſt das Kolben allezeit vorzuziehn. —

Holder, Krautholder, Attich (Sambucus Ebulus) die innere weiße Rinde von Wurzel und Stamm, wie das aus der Wurzel deſtillirte Waſſer, und

der Saame ſind ſtark abführend, beſonders bey Waſſerſüchtigen; Rinde und Blätter aufgelegt, Geſchwulſt zertheilend; die Blumen erweichen und lindern; der Saft der Beeren, Attichſaft, zertheilend, ſchweiß- und harntreibend, in Geſchwülſten das bewährteſte Mittel; das Oel des Saamens auflöſend. Der ökonomiſche Gebrauch iſt, die Beeren färben violett, und das Kraut ſoll die Mäuſe, auch die Wanzen vertreiben, der Stamm ſtirbt jährlich ab, die Wurzel bleibt.

Hollunder gemeiner ſchwarzer (Sambucus nigra) hat gleiche, doch ſchwächere Kräfte als die vorige Art — der Baum hat zur Blützeit einſchläfernde Kraft. Die jungen Sproſſen als Sallat gegeſſen, ſind abführend; die Blätter und Blumen in Umſchlägen bey Entzündungen, Geſchwülſten; Blumen zu Gurgelwäſſern in Milch gekocht, auch in Schmalz oder Butter gebacken, zur Speiſe; das Mus der Beeren das bekannteſte auflöſende, ſchweißtreibende Hausmittel. — Das ausgetrocknete Holz dient zu kleinen Werkzeugen, Fabriken, Maſchinen die ſchnell bewegt werden, zum Auslegen: zu Feuerung und Kohlen. Auf dieſem Baum wächſt der Hollunderſchwamm. Eine Abart iſt der Hollunder mit geſchecktem Laube.

Holz, das Holz wird vorzüglich unterſchieden in Laub- und Nadelholz, welches letztere auch Schwarzholz genennet wird. — Unter Laubholz verſtehet man alles was Blätter hat, welche im Herbſt abfallen. Zu dem Schwarz- oder Nadelholze gehöret die Tanne, Fichte, Föhre, oder Kiefer, der Lerchenbaum, Wacholder und Taxbaum. Ferner theilet man das Holz in hartes, weiches und Buſchholz ein. Zu dem harten Holze wird gerechnet der Ahorn-Baum, die Eiche, Roth- und Weißbuche, Lehne, Kornelbaum, Lerchenbaum, Ulme, oder Rüſter, gute Kaſtanie, Eſche, Birke, Elzbeere, Wallnuß, Zwieſelbeere, Eller oder Erle, Birn- und Apfelbaum. —

Zu dem weichen Holze gehören: die Aſpe, Linde, wilde Kaſtanie, Kirſchbaum, Pappel, Quitſche, Haſel und alle Arten der Weiden, Fichten, Tannen, Kiefern. Zum Buſchholze rechnet man allerhand Arten von Dornen, als: Weisdorn, Schwarzdorn, Kreuzdorn, wilde Roſen, Weißmizen, Sohlweide, Hohlkirſche, Schießbeere, Hülſe, Hollunder, Spindelbaum, Strausbeere, Schwalbenbeere, Wolpersmaße, Hartriegel, Gelſter, Kellerhals, Johannisbeere, Stachelbeere, Kratz- und Brombeerſtrauch, Faulbaum. — Endlich wird das Laubholz auch in Oberholz oder Stammholz, und in Unterholz, ſo auch Schlagholz oder lebendiges Holz genennet wird, eingetheilet. Oberholz heißet dasjenige ſo zu Stämmen oder Bäumen erzogen wird; Unterholz oder lebendiges Holz hingegen, welches unter dem Oberholze jung abgehauen wird, und nachdem es aus den ſtehen gebliebenen Stöcken wieder Sommerlatten getrieben, nach Befinden in acht, zehn, zwölf und mehr Jahren wieder abgetrieben wird. Das übrige, vom Nutzen und Gebrauch der verſchiedenen Holzarten, findet man unter jedem Artikel deſſelben angezeigt. —

Holz-Maas, iſt ein gewiſſes Maas, wornach das Scheitholz gemeſſen und verkauft wird. Das gewöhnlichſte iſt eine Klafter, welche drei Ellen hoch und eben ſo breit iſt. Die Scheite haben eine gewiſſe Länge, welche nicht aller Orten gleich iſt. So pflegt man das Scheitholz an manchen Orten auch in Malter zu ſetzen, welches Maas auch nicht aller Orten gleich, ſondern bald größer bald kleiner iſt.

Honig, iſt der bekannte ſüße Saft, welchen die Bienen eintragen, und häufig in der Arzney ſowohl als in der Wirthſchaft oder Oekonomie zu mancherley Speiſen und dergleichen gebraucht wird.

Honigthau, iſt eine üble Sache, womit bisweilen die Feldfrüchte und Bäume befallen werden, wel-

ches ihnen zum Schaden gereicht. Für die Bienen iſt dergleichen Honigthau eine ſehr gute Nahrung. —

Hopfen, gemeiner (Humulus Lupulus) der theils wild wächſt, Feldhopfen, theils gebaut wird, Gartenhopfen. Abarten ſind: der frühzeitige Staudenhopfen, der kleine ſpäte Hopfen, der weiße, der braune, der große längliche Hopfen. Der Gebrauch der gewürzhaften bittern Fruchtkätzgen zum Bierbrauen iſt bekannt. Der Hopfen giebt dem Biere magenſtärkende harntreibende Kraft; die jungen Sprößlinge im Frühjahre dienen zu Gemüſe und Salat, ſind auflöſend und gelinde abführend. Die Ranken dienen, wenn ſie wie Hanf zubereitet werden, zu einer groben ſtarken Leinwand. — Den Böhmiſchen hält man für Zeit für den beſten, doch wird auch in andern Ländern ein ſehr guter, dem Böhmiſchen gleicher Hopfen erbauet: denn nicht juſt das Land macht den Hopfen gut, ſondern die gute Cultur. —

Hopfenbau, der Hopfen verlangt einen etwas feuchten und recht fetten oder ſtark gedüngten, und gut bearbeiteten Boden, wenn er gut gedeihen, oder ſchöne Früchte bringen ſoll. Er koſtet zwar vielen Dünger und etwas Mühe und Arbeit: allein dieſes alles wird durch gute Hopfenerndten reichlich erſetzt. Das hierzu beſtimmte Land muß entweder rejolt oder ſonſt recht tief und gut umgegraben werden, welche Arbeit man den Herbſt zuvor, wenn der Hopfen im Frühjahre darauf angelegt werden ſoll (weil das Frühjahr die beſte Zeit hierzu iſt und man zu der Zeit auch die beſten Hopfenfächſer erlangen kann) unternehmen muß. Man macht hierzu Gruben, (welche alle in einer gleich weiten Entfernung ohngefähr drei Fuß von einander angelegt, und vorhero ordentlich abgemeſſen und abgeſteckt werden ſollen) die wenigſtens zwei bis drittehalb Fuß im Durchmeſſer weit und anderthalb Fuß tief ſeyn ſollen, und läßt die heraus geworfene Erde bis zum Frühjahre in Haufen darneben liegen, damit ſie

den Winter hindurch vollends recht mürbe und fruchtbarer gemacht werde. Die zur Anlage nöthigen Hopfenfächſer werden im Herbſte aus guten Gelegen, oder aus guten Hopfengegenden im voraus beſtellt, damit man dieſelben ſogleich im Frühjahre zur rechten Zeit erhalten könne, und dieſe ſollen wenigſtens eine Spanne lang und fein ſtark ſeyn. Hat man dieſes beſorgt, und der Frühling kommt heran, ſo ſchaft man die Hopfenfächſer oder Hopfenwurzeln ſo bald ſie zu haben ſind, und man in der Erde gut arbeiten kann, je nachdem das Klima mehr oder weniger warm iſt, herbey, bringt in jede Grube eine tüchtige Portion (je mehr je beſſer) recht gut gefaulten kurzen Rind- oder Schweinemiſt, ſodann etwas klare Erde darauf, und legt in jede Grube in einer Zirkellinie ſechs bis acht Hopfenfächſer in gleich weiter Entfernung ſo ein, daß ſie mit den Augen, welche Trieb zeigen, in die Höhe ſtehen, bringt hierauf ein paar Hände hoch klare Erde, tritt dieſe derb an, und ſteckt zum Zeichen in die Mitte, da wo die Hopfenſtange hin zu ſtehen kommen ſoll, einen kleinen Stock. Nachdem nun die Hopfenfächſer ſchön ſtark waren und gute Treibaugen hatten, auch der Erdboden und die Nahrung gut iſt, nachdem pflegen ſie in dieſem erſten Sommer zwey, drey Ellen und darüber in die Höhe zu wachſen, wenn man zuvor die nöthigen Hopfenſtangen, welche ziemlich ſtark und wenigſtens zwanzig Fuß lang ſeyn ſollen, in die, vermittelſt eines Pfahleiſens gemachten Löcher feſte eingeſteckt, und die jungen Hopfenranken daran in die Höhe gewieſen, auch mit ein wenig angefeuchtetem Strohe etwas angebunden hat, und mehrere derſelben bringen auch in dieſem erſten Jahre annoch einige, obgleich nicht häufige Früchte. — Damit nun das übrige zwiſchen dem Hopfen freiliegende Land nicht ungenutzt bleibe, ſo beſäet man dieſe Zwiſchenräume gleich im Frühjahre mit Brabanter Kleeſamen zur Fütterung fürs Vieh, oder pflanzt Braunkohl und dergleichen dahin. — Ohnge-

fähr gegen Johannis behackt man die angelegten Hopfenhügel behutſam und ohne die Würzeln zu beſchädigen, und reiniget alles aufs beſte von dem daſelbſt befindlichen Unkraute, ſo wie dieſes Reinigen vom Unkraute auch in der Folge nicht unterlaſſen werden darf, damit dem Hopfen die Nahrung nicht entzogen werde. Im Herbſte werden die Hopfenranken, ohngefähr im Monat September, wenn der daran befindliche Hopfen reif iſt, alle mit ſcharfen Meſſern ohngefähr ſechs Zoll hoch über der Erde behutſam abgeſchnitten, die Stangen ausgezogen und ins Trockene gebracht. —

Im folgenden Jahre, wo nun eine reiche Erndte eintreten kann, hat man faſt die nämliche Arbeit, nämlich man muß im Frühjahre ſo wie die hervorkommenden Hopfenranken ohngefähr ein paar Fuß lang heran gewachſen, dieſelben, nachdem die Stangen feſte eingeſetzt worden, an dieſe anweiſen und nur locker mit naſſem Strohe anbinden, welches Anweiſen und Anbinden auch in einer Zeit von vierzehn Tagen wiederholt werden muß, damit die Ranken nicht auf die Erde fallen. Das Behacken und Reinigen vom Unkraute geſchiehet ſo bald daſſelbe überhand nehmen will, und wird auch in der Folge noch ein paar mal gehörig beſorgt. — Da der Hopfen auch noch viele junge ſchwache Schößlinge zu machen pflegt, welche, wenn ſie alle bleiben ſollten, einen Buſch machen und den übrigen die Nahrung entziehen würden, ſo müſſen die überflüſſigen, ſpäter nachtreibenden Schößlinge mit einem Meſſer, ohne Beſchädigung der andern weggeſchnitten werden; die andern tragen ſodann mehr und ſchönere Hopfenhäupter. Nachdem nun der Hopfen ſo behandelt und gehörig an die Stangen angewieſen und angebunden worden, ſo muß man endlich auch das Blatten oder Belauben nicht unterlaſſen, welche Blätter aber nur von unten herauf, ſo weit als man reichen kann, mit Scheren abgeſchnitten werden, welche Arbeit darum geſchiehet, damit

die Blätter nicht ſo viel Schatten machen, und der Hopfen durch die Sonnenwärme beſſeres Wachsthum erhalten, auch eher zu ſeiner Reife gelangen möge. — Das Behacken des Hopfens zum drittenmale wird ohngefähr unternommen wenn derſelbe zu blühen anfängt. — Zur Zeit der Blüthe leidet der Hopfen am mehreſten, weil um dieſe Zeit, bisweilen ſogenannte Mehlthaue fallen, welche die ärgſten Feinde dieſer Pflanzen ſind, und dieſelben alsdenn ſo verderben, daß ſie gar keine Früchte bringen. — So bald der Hopfen reif iſt (welches man daran erkennet, wenn die Hopfenhäupter gelbbraun zu werden anfangen, auch, wenn man einige zwiſchen den Händen zuſammendrückt, klebricht ſind und ſich zuſammenbacken und dabey ziemlich ſtark riechen) ſo muß man denſelben ohne Aufſchub und zwar bey gutem Wetter, ehe ſich die Häupter aufſchließen und den Samen und Staub fallen laſſen, abnehmen und die ſämmtlichen Ranken etwa ſechs bis acht Zoll hoch über der Erde mit ſcharfen Meſſern abſchneiden, hierauf werden die Stangen mit ſammt dem daran befindlichen Hopfen auf einen freien Platz getragen, die Ranken herunter gezogen, in Gebunde gebracht, nach Hauſe gefahren, und die Stangen in gute Verwahrung gebracht. — Zu Hauſe wird er am beſten auf eine Scheuntenne gebracht, und daſelbſt ohne Verzug durch genugſame Leute die Häupter ganz rein, und ohne Blätter darunter zu bringen, abgepflückt; denn wenn derſelbe einige Zeit auf Haufen liegen bliebe, ſo würde er ſich erhitzen und verderben. So wie der Hopfen nach und nach abgepflückt wird, ſo wird derſelbe auch ſogleich auf einen trockenen und luftigen Boden gebracht, daſelbſt ohngefähr einen Fuß hoch aufgeſchüttet, und derſelbe ſehr fleißig gewendet, damit er ſo bald als möglich trocken werde. — Wenn er gehörig trocken geworden, ſo wird er in eine Kammer, wo weder Luft noch Sonne hinkommen kann, recht derb auf einander gebracht, oder welches das beſte iſt, in Fäſſer oder gute Hopfenſäcke derb

eingetreten, weil er ſolchergeſtalt nichts von ſeinen Kräften verliert, als wie es wohl geſchieht, wenn er in offenen Kammern verwahrt wird. In guten Jahren muß man Vorräthe zu ſammlen ſuchen, weil der Hopfen nicht alle Jahre geräth, und bey Mißjahren alsdenn wohl drey oder vier mal höher im Preiße ſteigt. — Die Arbeiten im Hopfengarten ſind alle Jahre gleich, und man hat nur darauf zu ſehen, daß man ſeinen Hopfen alle drey Jahre mit gutem Dünger aufs neue verſehe, ſo wird man auch gute Früchte erndten können. —

Horndurchfaulen. Das Horndurchfaulen, welches bey den Pferden oftmals entſtehet, hat den Namen von einer faulen Materie, welche ſich aus mancherley Urſachen in dem Fuße eines Pferdes formiret hat, und weil dieſe Materie eingeſchloſſen iſt, alsdenn immer mehr und mehr um ſich greift, endlich aber an ein oder dem andern Orte das Horn durchfrißt und daſelbſt ausbricht. —

Die Urſachen dieſes Uebels ſind entweder eingetretene Nägel, Stücken Glas, Eiſen oder ſonſtige Splitter, deren Wunden entweder im Anfange vernachläßiget oder nicht gut geheilt worden ſind.

Eben ſo können auch mancherley Quetſchungen unter der Sohle, oder geronnenes Geblüte und Fäulung dieſe Krankheit verurſachen. Ferner übel behandelte Hornklüfte und dergleichen Dinge mehr, welche im Fuße eine Austretung des Bluts oder anderer Säfte bewürken, und wenn denen nicht in Zeiten abgeholfen wird, ſo entſpringen öfters ſolche ſchädliche Folgen hieraus.

Man kann dieſes Uebel, ehe es wirklich zum Ausbruch kommt, ohngefähr daran erkennen, wenn das Pferd den Fuß ſchont, und nicht wie ſich's gehört darauf ſtehen oder treten will. Fragt man bey einer ſolchen Gelegenheit einen Schmid, ſo iſt gewöhnlich ſeine Antwort: es wird wohl beſſer werden, es muß obenher wo fehlen,

oder ſie ſchmieren äußerlich daran, welches das Uebel ärger macht; endlich ſchwillt und erhebt ſich die Krone, wo die Materie heraus will, der Schmid weiß keine Hülfe, und das Pferd iſt in Gefahr Zeit Lebens lahm zu bleiben.

Wenn nun ein Pferd mit einem dergleichen Uebel befallen wird, ſo iſt nichts beſſer als alſobald die Sohle herausnehmen zu laſſen, welches im Grunde dem Pferde nicht ſchmerzhafter als der Schaden ſelbſt iſt, und alsdann kann man gehörig zu dem Schaden kommen und denſelben bis auf den Grund unterſuchen, welches doch über kurz oder lang geſchehen muß, wenn der Schade aus dem Grunde geheilet werden ſoll.

Um dieſe Operation vorzunehmen, muß man keinen ungeſchickten Schmid hierzu erwählen, damit derſelbe behutſam und manierlich damit umgehe. So wie die Sohle herausgenommen iſt, ſo muß alſobald eine Salbe, welche man vorhero ſchon von Terpentin, Eyerdottern und Brandtwein zuſammen gemiſcht hat, auf Flachs oder Werg gethan, und dem Pferde auf den Fuß gelegt, nicht weiter nachgeſucht, ſondern nur verbunden werden, damit man das Blut ſtille.

Dieſer Verband ſoll zwey mal vier und zwanzig Stunden uneröfnet liegen bleiben, und wenn der Verband alsdenn aufgemacht wird, ſo muß der Fuß mit Spiritus vini, worin Aloe und Myrrhen zerfloſſen, ab- oder ausgewaſchen, die Höhlungen, welche die Materie ausgefreſſen, gereiniget und mit eben gedachtem Spiritus, vermittelſt einer Spritze, wohl ausgeſpritzt werden; ferner ſoll man eine hierzu ſchickliche Sonde nehmen, und überall ſondiren, wohin und wie tief die Höhlungen gehen, damit alles gehörig unterſucht und nichts überſehen werde. Man muß auch weiter nachſuchen, ob nicht ſchon einige Sehnen, oder andere Theile verfault oder in Brand gerathen ſind, in ſolchen Fällen müßte man Meiſel von alter geſchabter Leinwand oder Werg machen, und dieſe mit einer Salbe

von $1\frac{1}{2}$ Loth Sublimat,
$\frac{1}{2}$ Loth Aloes,
1 Loth Baſilico und
etwas Kalkwaſſer zur Conſiſtenz gemacht, die Meiſel damit überwickelt, und dieſe bis auf den Grund des Schadens eingeſteckt werden; ſollte das Loch nicht groß genug ſeyn, die Meiſel bis auf den Grund zu bringen, ſo müßte ſolches mit einem Meſſer erweitert, oder mit dem heißen Eiſen bis auf den Grund gebrannt werden.

Wenn die Meiſel alſo eingeſteckt und die Hölungen recht ausgefüllt worden, ſo leget man wieder die erſte Salbe von Terpentin, Eyerdottern und Branntwein, auf Werg darauf und verſchindelt den Fuß gelinde, damit nicht etwa durch allzuſtarke Zuſammenpreſſung Inflammation entſtehe. Da dieſe Kur dem Pferde ſehr ſchmerzlich iſt, ſo ſoll man dabey zur Ader laſſen und öfters Klyſtire geben, auch wenn es nöthig wäre dem Thiere 2 Loth des Pulveris antiſpasmodici Stahlii unter ein Glas Waſſer vermiſcht, zum Maule auf einmal eingeben.

Zwey Tage nach obigem Verbande wird ſolcher wieder eröfnet, und wie vorher mit Spiritus vini, Aloes und Myrrhen geriniget, dabey abermal ſondirt, und Acht gegeben, ob wegen einem tödlich oder faulen Geruche, etwa Gangräna vorhanden wäre, in ſolchem Falle müßte man dieſe mit dem glühenden Eiſen vertilgen, widrigenfalls wird der Fuß unheilbar und das Pferd iſt hin.

Man fährt wieder fort, die Meiſel mit der Salbe, dabey Sublimat iſt, zu beſtreichen, und die Höhlungen bis in den Grund auszufüllen; wo alſo vermittelſt des Ueberſchlags der Terpentinſalbe mit Eyer, und der Verſchindlung zu continuiren, bis der ganze Fuß ausgeheilet iſt. —

Hornklüfte, Hornſpalten, entſtehen mehrentheils bey ſolchen Pferden, die enge oder zuſammen ge-

zwungene Ferſen haben, oder wenn ein Pferd fette, flüſſige und ungeſunde Füße hat, da ſich an der Krone immer eine Feuchtigkeit verſpühren läßt, welche das Horn beſonders an Wänden austrocknet und alsdenn gebrechlich macht. Man muß einem ſolchen Pferde nur die Zehen recht, niemalen aber an den Ferſen, ſtark auswürken, alsdenn aber halbe Eiſen oder den ſogenannten halben Mond aufſchlagen laſſen, ſo, daß es an dem Horn der beyden Wände und an den Ferſen unbeſchlagen gehet. Auf dieſe Weiſe und durch den Gebrauch, der ſogleich weiter unten folgenden Horn- oder Hufſalbe, wird das Horn wachſen und gut werden.

Die Hornkluft oder Hornſpalt kurirt man folgendermaßen:

Zuerſt nimmt man Spiritus vitrioli 2 Loth, und läßt darinnen ½ Quentgen Opium zerfließen. Wenn dieſes vorhero präparirt worden, ſo legt man nunmehro über den ganzen Hornſpalt ein Blättgen dünnes Wachs, und zwar dergeſtalt, daß der ganze Spalt von oben von der Krone an, bis hinunter an den Rand des Hufs völlig damit bedeckt ſey. Hierauf öffnet man dieſes Wachsblättgen mit einem ſpitzigen Meſſer oder Inſtrumente gerade auf dem Spalte herunter, ſo, daß zwar der Spiritus in den Spalt kommen, aber das Horn ſonſt nicht treffen und beſchädigen möge. Man nimmt ſodann eine Feder, taucht dieſe in den zubereiteten Spiritum vitrioli mit Opio, läßt hiervon etliche Tropfen durch das Wachs in die ganze Spalte laufen und einziehen; wenn dieſes geſchehen, ſo wird das Wachs abgenommen, der Fuß gut abgetrocknet, und die Hornkluft mit gutem Baumwachs recht gut verſtrichen, damit kein Unrath oder Näſſe darein kommen möge.

Hornſalbe oder **Hufſalbe**. Dieſe Salbe kann nur im Frühlinge gemacht werden, weil man außer dieſem die Zuthaten nicht alle haben kann. Ueberdieſes

macht dieſe Salbe nicht nur den Huf, ſondern auch die Haare an den Mähnen und Schweif der Pferde wachſend, wenn man den Grund auf der Haut öfters damit ſalbet und gut einreibet. Dieſe Salbe wird folgendermaßen bereitet:

Im Frühjahre wenn die Weinreben geſchnitten werden, und wie man ſagt, weinen, ſo ſammlet man von dieſem Rebenſafte 2 Maas, thut hierzu 2 Pfund friſches Hammelfett, ſetzt den Topf hiermit auf gelindes Feuer, und läßt beydes ſo lange zuſammen kochen, bis nichts mehr vom Rebenſafte vorhanden, ſondern völlig eingekocht und das Fett nur allein übrig iſt; dieſes ſeihet man hierauf durch ein Tuch, und wirft das zurückbleibende hinweg. Jetzt muß man ebenfalls eine gute Quantität junge Hollunder-Knoſpen oder Blätter, ehe ſie groß werden, bereits geſammlet haben; von dieſen thut man zwey Hände voll in einen ſteinernen Mörſel, und zerſtößt ſie zu einem Brei. Hierauf thut man das Hammelfett in einen irdenen Tiegel über gelindes Feuer, läßt es heiß werden, thut die zerſtoßenen Hollunderköpfe hinzu, rührt es beſtändig über dem Feuer, bis das Fett die grüne Farbe an ſich gezogen hat, alsdenn ſeihet man das Fett durch, wirft das Zurückgebliebene weg, nimmt abermals zwey Hände voll auf die vorige Art zerquetſchte Hollunderköpfe, thut dieſe wieder in das übers Feuer geſetzte Fett, verfährt dabey wie das erſtemal, ſeihet es abermals durch und wiederholt dieſes zum drittenmale mit zwey Händen voll zerquetſchten Hollunder-Köpfen oder Blättern, und wenn nunmehro das Fett zum drittenmale durchgeſeihet worden, ſo wird daſſelbe eine lichtgrüne Farbe erhalten haben.

Jetzt nimmt man zehn oder zwölf Stück weiße Zwiebeln, zerſchneidet und zerſtößt auch dieſe in einem ſteinernen Mörſel, preßt hierauf den Saft heraus, thut dieſen unter das im Tiegel befindliche Fett; ferner thut man hierzu ¼ Pfund weißes klein geſchnittenes Wachs und 4

Loth Spiritus ſalis amoniaci, läßt alles zuſammen über gelindem Feuer ſchmelzen (aber nicht mehr kochen) und rührt beſtändig bis ſich der Spiritus ganz damit vereiniget hat, und die Salbe kalt iſt. Mit dieſer Salbe beſtreicht man alsdenn den Huf des Pferdes alle Wochen einmal und beſonders an der Krone, ſo wird derſelbe gut wachſen.

Huf, iſt der äußerſte hornigte Theil an dem Fuße eines Pferdes, Maulthieres oder Eſels. Der Huf wird in die Wand und in die Sohle eingetheilt. Zur Sohle gehören wieder zwey Stücke, nämlich das was den ganzen untern Theil des Fußes überzieht, und das welches ſich über die weichen Theile des Strahls verbreitet, und gleichſam die Sohle des Strahls ausmacht. Die Wand iſt der obere, von außen erhabene convexe Theil des Hufs, der ſich bis hinten hinaus erſtreckt, und nach und nach bis dahin an Höhe und Dicke abnimmt, und den ganzen Fuß bis an den hinterſten Theil einſchließt und verwahrt. Das vordere Theil derſelben wird die Zähe genannt, die Seitentheile heißen die Trachten, und das hintere Theil die Ferſe. Gute Hufe ſind ein edles Stück an einem Pferde, und werden erkannt, wenn ſie nicht zu breit, fein rund und ein wenig hohl, aber nicht ſchmal und zuſammengedrückt ſind. Sie ſollen auch keine Ringe haben, weil dieſes gebrechliche Hufe ſind. Die weißen Hufe ſind ſelten gut, ſondern mürbe und brüchig, dagegen die ſchwarzen und aſchfarbenen Hufe beſſer ſind. Die Hufe ſind mancherley Krankheiten unterworfen, wovon ſchon vorhero einige gedacht worden, aber auch ſogleich noch ein paar angeführt werden ſollen, als:

Der Igelshuf. Dieſen Namen giebt man einem Huf des Pferdes, wenn nahe an den Ferſen auf oder über der Krone eine Erhabenheit oder Geſchwulſt entſtehet, welche zuweilen trocken, hernach aber ſchleimig und eiterig iſt, wovon ſodann die Haare wie die Igelsſtacheln in die Höhe ſtehen.

Dieſes Uebel kann von mancherley Urſachen entſtehen, z. B. theils von innerlichen Urſachen, theils von äußerlichen, als von übel kurirten Hornklüften, von Feigwarzen, Zerquetſchung oder Zerreißung einiger Gefäße, desgleichen vom Unrathe der Pferde ſelbſt, wenn ſie lange darin ſtehen müſſen, oder die Knechte den Pferden die Füße nicht fleißig reinigen; oder aber auch alsdenn, wenn die Schmiede aus Faulheit, zur Erleichterung ihrer Mühe zum Auswürken heiße Aſche in den Fuß bringen, oder auch wenn ſie heiße Eiſen auflegen und das Horn gleich und eben brennen. Wider dieſes Uebel oder ſogenannten Igelshuf brauche man folgendes Mittel.

Man nehme:
ungelöſchten Kalk 12 Loth,
weißen Vitriol 8 Loth,
gebrannten Alaun 6 Loth,
gemeinen Schwefel 8 Loth,
rothen Mercurii praecipitat. 4 Loth.

Alles dieſes vermiſcht man mit Oleum philoſophorum, ſo viel als nöthig iſt eine Salbe daraus zu bereiten.

Mit dieſer Salbe wird dieſes Uebel täglich zweymal geſchmiert, und damit das Pferd auch innerlich gereiniget werde, ſo giebt man ihm täglich zweymal von nachſtehender Lattwerge.

Man nehme:
Körbelkraut 4 Loth,
Wermuth 4 Loth,
Gundermann 4 Loth,
Cardobenedictenſamen 6 Loth.

Zerſtoße dieſe Species alle zu feinem Pulver, ſiebe ſie durch ein Haarſieb, und thue noch hinzu
Tartari ſolubilis 3 Loth,
Oxymel. ſcillitici 6 Loth,
eröfnenden Eiſenſafran 4 Loth.

Vermiſche alles dieſes mit einem Pfund Honig und 4 Loth Extract. aenulae campanae, rühre es wohl durch einander zur Lattwergendicke.

Hiervon giebt man des Morgens und Abends dem Pferde 4 Loth ſchwer auf die Zunge, ohngefähr 14 Tage lang nacheinander fort.

Der ſogenannte Vollhuf. Die Vollhufigkeit macht ein Pferd ebenfalls untauglich zum Dienſt, und ein mit dergleichen Uebel behaftetes Pferd iſt niemals mit Sicherheit, beſonders zum Reiten zu gebrauchen; denn ſobald daſſelbe nur auf ein kleines Steinchen auftritt, ſo iſt es hinkend und muß eine Zeitlang ſtehen, bis es beſſer wird, und wenn ein ſolches Pferd vollends auf einen ſcharfen Stein ſtark auftritt, und ſich die Sohle zerquetſcht, ſo entſtehen hieraus noch ſchlimmere Folgen, Inflammation, Eiter und langwierige Zufälle.

Solchen vollhufigen Pferden muß man platte Eiſen machen laſſen, welche rings herum etwas enger als der Fuß ſind, damit das Horn überſtehen und wachſen kann. Dieſes Eiſen muß hinten am letzten Nagel vom Fuß ſtark abgerichtet werden, und dabey ſtark und breit ſeyn, damit es ſich nicht biege, und zugleich auch verhindere, daß ſich das Pferd auf einem Stein weh thue. Derowegen läßt man die Eiſen ſo breit machen, daß ihre Oefnung inwendig nicht weiter als eines Fingers breit ſey.

Die Schmide haben die Gewohnheit dergleichen Pferden die Eiſen hohl zu richten, und glauben dadurch den Fuß vor ſpitzigen Steinen zu verwahren; allein ihre Meinung iſt falſch und ſolche Eiſen ſind alsdenn noch ſchädlicher, weil die Sohle Platz hat, den Eiſen nach ſich mehr hervorzugeben, und da das Horn auf den Eiſen trägt, ſo nutzet es ſich ab, der Fuß wird noch voller, und folglich nicht beſſer ſondern noch ſchlimmer.

Hufeiſen, iſt ein nach dem Huf eines Pferdes oder Mauleſels geſchmiedet und eingerichtetes Eiſen, wo-

von man unter dem Artikel Beſchlagen das Nöthige angeführt findet. —

Huflattig, gemeiner (Tuſſilago Farfara). Die Blätter werden beſonders in Huſten und Bruſtkrankheiten als Thee gebraucht.

Hyacinthe, (Hyacintus orientalis). Man hat noch mehrere Sorten von Hyacinthen; allein jene ſind weniger ſchätzbar, und es würde eine überflüſſige Arbeit ſeyn viele Sorten hier anzuführen, zumal da faſt alle Jahre neue aus den Samen gezogen werden.

Die beſte Zeit die Hyacinthen-Zwiebeln in das Land zu ſetzen, iſt Ausgangs September oder Anfangs October, nur muß man ſie nicht in gar zu trocknes Land einſetzen, ſondern wenn bald Regen zu vermuthen, weil die Zwiebeln ſonſt bey langer Trockne anfangen zu ſchimmeln und zu verderben. — Vor der ſtrengen Kälte ſie zu ſchützen, bedeckt man das Erdreich ohngefähr 6 Zoll hoch mit trockener Gerberlohe. — Da vieler Sonnenſchein und Regen der Blüthe nachtheilig iſt, ſo muß man, wenn man die ſchöne Blüthe lange genießen will, eine leichte Bedeckung darüber anzubringen ſuchen. — Die Zwiebeln müſſen alle Jahre herausgenommen, die Brut abgenommen, alsdenn gereiniget und an einem guten Orte im Schatten zum Abtrocknen bis zum Wiedereinlegen gut aufbehalten werden. Die Zeit, die Zwiebeln aus der Erde zu nehmen iſt, wenn die Blumen ganz verwelkt ſind, und die Blätter ihre Farbe verändern oder welk zu werden anfangen, und alsdenn verfährt man mit den Zwiebeln wie vorhero gedacht worden. Wenn man ſie aus den Samen ziehen will, ſo kann man öfters neue Sorten erhalten. Der Same wird von der ſchönſten einfachen Blumen genommen, welchen man in den Mitte des Auguſtmonats in kleine Käſten mit guter etwas Sand vermiſchter Erde ausſäet, und dieſe den Winter über vor der Kälte in Sicherheit zu bringen ſucht.

J.

Jasmin, gemeiner weißer Jasmin, (Jaſminum officinale) noch vortheilhafter iſt der großblumige Jasmin, und ſo hat man auch den ſtrauchartigen gelben Jasmin, man zieht ſie in Gärten, und ſind über Winters im Freien ausdauernde Gewächſe. —

Jeſuiterthee, mexicaniſcher (Chenopodium Ambroſioides). Die Blätter ſind balſamiſch, öligt, aromatiſch und ſtark riechend. Sie geben einen geſunden lieblichen Trank, wenn zwölf bis ſechszehn Stück der kleinſten Blätter auf acht Taſſen Waſſer genommen werden. Die Pflanze kommt in mittelmäßigen Lande bey uns leicht fort. Sie wird zu Ende Aprils geſäet, trägt häufigen, kleinen gelbbräunlichen Samen, welcher, wo eine alte Samenſtaude geſtanden, im andern Jahre ſelbſt aufgehet. Die erſte Sammlung geſchieht im Julius, und nach abgepflückten Blättern, werden die Zweige zwey bis drey Zoll über der Erde abgeſchnitten, alsdenn treiben ſie wieder neue Zweige mit vielen Blättern aus, welche man zu Ende Septembers zum zweytenmale abnimmt. Die Blätter werden an einem Orte, wo die Luft ſtark durchſtreichen kann, auf Papier ſo dünne als möglich ausgebreitet, alle 2 Tage gewendet, damit alle Feuchtigkeit herausgezogen werde, ſonſt laufen ſie in den blechernen Büchſen an, und verderben. Vier bis ſechs Stauden geben ſo viel Blätter, daß eine Perſon auf ein ganzes Jahr genug hat.

Igelshuf, ſ. Huf.

Indig, iſt eine indianiſche, harte trockne blaue Farbe. Man hat hiervon verſchiedene Sorten, und braucht ihn leinene und wollene Zeuge zu färben.

Inventarium, iſt ein Verzeichniß aller beweglichen und unbeweglichen Güter, Vieh, Schiff und Geſchirre ꝛc., welche in jemandes Beſitz, Bewahr- und Verwaltung übergeben worden, und davon er Rechnung ab-

zulegen ſchuldig iſt, alſo daß er bey ſeinem Abzuge und Uebergabe alle im Inventario namhaft gemachte Stücke, ſowohl der Anzahl als Güte nach, wieder liefern muß, widrigenfalls aber den davon ſich ereignenden Abgang zu erſetzen verbunden iſt. Ein ſolches Inventarium muß doppelt gefertiget werden, damit die Herrſchaft eines behalten, das andere aber dem Pachter oder Verwalter gegeben werden könne.

Joch, iſt ein hölzernes Geſchirre für die Zugochſen, ſ. Ackergeſchirre.

Jochochſen, heißt ein paar **Zugochſen**.

Johannisbeere, (Ribes rubrum) rothe Johannisbeere, roh und eingemacht eine angenehme Speiſe, und eben ſo kann man auch einen vortreflichen Wein daraus bereiten. Der Saft iſt gelinde abführend und kühlend. Durchs Oculiren veredelt man ſie. Die fleiſchfarbne und weiße Johannisbeere ſind bloße Abarten. Der Johannisbeerſtrauch dient zu kleinen Hecken, und die Fortpflanzung oder Vermehrung geſchiehet durch Zertheilung der Stöcke, im Herbſt oder im Frühjahre.

Johannisbeerſtrauch, ſ. **Staudengewächſe**.

Irrgarten, **Labyrinth**, iſt eine der ſchönſten Zierden eines prächtigen Gartens. Es beſteht derſelbe aus einem mit vielen verwirrt durcheinander gehenden, aber doch endlich auf das Mittel oder auch noch andere geraume Plätze treffenden Gängen verſehenen eingeſchloſſenen Ort, deſſen Wände aus Büchenen oder andern Hekken beſtehen, damit, wer den Irrgang nicht kundig iſt, wenn er einmal hinein gegangen, ſich nicht ſo leicht wieder heraus finden könne. Ein ſolcher Irrgarten erfordert einen großen Raum, und kann in allerley Figuren gezogen, auch öfters nur in eine, manchmal in zwey, drey oder gar vier Abtheilungen gebracht werden, welche doch alle zu einem gewiſſen Orte ihren Ausgang, aber wohl

zuweilen unterſchiedene Eingänge haben. Dabey aber müſſen doch verſchiedene Merkmale angebracht ſeyn, um dadurch ſogleich den nächſten Weg nach dem mittlern, oder auch einem andern freien Platz zu finden, daß diejenigen, welchen ſolche nicht bekannt, durch die vielen verwirrten Gänge ſehr lange herumgehen müſſen, ehe ſie dahin gelangen. Solche Labyrinthe ſind in Holland häufig. Das Labyrinth angenehmer zu machen, kann man das Gehäge von guten fruchtbaren Bäumen beſetzen, ſo bezahlt es ſeine Stelle deſto beſſer.

Jucherte, heißt ſo viel als ein Acker Feld. Dieſes Feldmaas iſt in der Schweiz üblich, und hält daſelbſt nach Basler Gemäß 140 gevierten Ruthen, oder nach rheinländiſchem Maas 287 Ruthen, 72 Schuh, 92 Zoll, 54 Gran und 40 Skrupel ins Gevierte.

Iris, deutſche **Schwerdlilie**, (Iris ſqualens) ſie dienen zur Zierde in Gärten auf den Rabatten, ſie ſind verſchieden von Farbe und werden durch Zertheilung der Wurzeln fortgepflanzt, man verſetzt ſie im Herbſt.

Jonquille (Narciſſus Jonquilla). Dieſe ſchönen und wohlriechenden Gartenblumen werden zum Narciſſen-Geſchlecht gerechnet. Sie lieben ein mittelmäßiges nicht feſtes, mit ein wenig Sand vermiſchtes Erdreich. Die Vermehrung geſchiehet durch die Zwiebelbrut. Die Zwiebeln werden allezeit übers andere Jahr aus der Erde genommen und zwar wenn die Blätter verwelkt ſind, von der Brut gereiniget, alte und junge im Schatten getrocknet, und endlich im September wieder in die Erde geſetzt. Die Zwiebelbrut bringt man auf beſondere Beete, und giebt allen eine gute Bedeckung von Gerberlohe, wenn die Fröſte eintreten. Man kann dieſe Blumen auch in Aeſche ſetzen, um ſie in den Zimmern zu haben. —

K.

Käſe, dieſer wird entweder aus geronnener Milch gemacht, welche man entweder durch ſogenannten Käſelab zum Gerinnen bringt, oder aber man ſchüttet diejenige Milch, von welcher der Rahm zum Buttern abgenommen worden, in einen ſogenannten Quarkſtänder, der alsdenn entweder im Sommer an die Sonne, oder aber ohnweit dem Feuer in der Küche, den Winter hingegen beym Ofen in die warme Stube geſetzt wird, damit die darinnen befindliche ſchon ziemlich ſauer gewordene Milch vollends zuſammen fahre oder gerinne: dieſe geronnene Milch wird nunmehro entweder in die mit kleinen Löchern verſehenen Käſeformen gethan, oder in einen ſogenannten Quarkſack geſchüttet und mit einem Steine beſchwert, damit die noch darin befindlichen Molken in das untergeſetzte Faß laufen, und der Quark dadurch geſchickt werde Käſe daraus machen zu können: hat man aber kleine Käſeformen hierzu erwählet, ſo werden dieſe in die Milchbank geſetzt, damit die Molken da ablaufen können. Der im Sacke befindliche Quark darf nicht ſo gar lange liegen, damit er nicht zu ſehr austrockne, ſondern noch ſo feuchte ſey, daß man Käſe daraus formiren kann; er wird alsdenn in einer hierzu ſchicklichen großen Schüſſel oder Aſche mit Salz und etwas Kümmel, oder auch Karbe genannt, verſehen wohl vermiſcht, und hieraus nunmehro die ſogenannten Quarkkäſe in beliebiger Form und Größe mit den Händen gemacht, und dieſe nachhero in die bekannten Käſekörbe auf reines langes Stroh, im Winter aber auf mit Stroh verſehene kleine Horden gelegt, und dieſe ohnweit den warmen Ofen auf darzu dienliche Gerüſte zum Abtrocknen geſetzt und öfters umgewendet, damit ſie deſto eher austrocknen. Dieſes ſind die an ſehr vielen Orten von der Kuhmilch gemachten ſogenannten Quarkkäſe oder magern Käſe. Daß man übrigens auch aus Ziegen- und Schaf-

milch Käſe macht, iſt eine bekannte Sache, und die Verrichtungen hierbey ſind faſt die nämlichen, nur daß man von Ziegen- und Schafmilch den Rahm nicht abnimmt, ſondern die Milch gewöhnlich mit Käſelab zum Gerinnen bringt, und dieſe Käſe nicht wie die Kuh- oder Quarkkäſe mit den Händen formt, ſondern die Molken in kleinen Käſenäpfen davon laufen läßt und ihnen alſo die Geſtalt der Käſeformen giebt.

Man macht anjetzo auch an verſchiedenen Orten Deutſchlands die ſogenannten Holländiſchen fetten Käſe ſo gut als ſie die Holländer zu machen pflegen. Die Bereitungsart iſt folgende: Um große runde Holländiſche Käſe zu machen, muß man zweyerley runde, vom Drechsler von leichtem und weißem Holze gemachte, Käſeformen haben, welche in der Mitte zuſammen geſchraubt werden können. Die eine Sorte iſt unten mit Löchern verſehen, damit, wenn der Käſeteig in dieſelbe gethan wird, die noch darin befindliche Feuchtigkeit ablaufen könne. Da zu dergleichen Käſen viel Milch gehört, und dieſe jedesmal friſch ſeyn muß, ſo muß der Kuhſtand ſo ſtark ſeyn, daß von der jeden Tag zu erlangenden Milch eine Käſeform angefüllt werden könne, und hat man ziemlich große Formen hierzu erwählt, ſo wird zu dieſem Geſchäfte die Milch von wenigſtens acht, zehn bis zwölf Kühen erfordert, je nachdem die Kühe mehr oder weniger Milch liefern; denn wenn man nicht mit guten friſchen Milchkellern verſehen iſt, um die Milch wenigſtens einen Tag friſch und ſüß erhalten zu können, ſo muß die des Morgens gemolkene Milch jedesmal des Abends gekäſet werden, damit ſie nicht ſauer werde; kann man aber die Milch friſch und ſüß erhalten, ſo kann der Kuhſtand auch um ein paar Stücken kleiner ſeyn, und das Käſemachen kann alsdenn ohngefähr einen Tag um den andern unternommen werden. — Die Milch wird alſo mit ſammt dem Rahm in einen verhältnißmäßig großen verzinnten Keſſel geſchüttet,

dieſer über gelindes recht hellebrennendes Feuer geſetzt, und unter öfterm Umrühren nur lauwarm gemacht. So wie dieſes geſchehen, ſo wird etwas von dem vorräthighabenden Käſelab, welcher von Kälbermagen bereitet worden, in den Keſſel gethan und umgerührt, damit das Gerinnen der Milch erfolge. — Die ſolchergeſtalt geronnene Milch wird ſodann mit einer hierzu ſchicklichen durchlöcherten Kelle oder großen Löffel aus dem Keſſel gefiſcht, und in eine bereitſtehende Schüſſel gethan, dieſer Käſeteig gehörig geſalzen, gut durcheinander geknetet, und nunmehro in die mit Löchern verſehene Käſeform gethan, damit die noch darin befindliche Feuchtigkeit gehörig ablaufen könne. — So wie nun die mehreſte Feuchtigkeit abgelaufen, ſo wird der Käſe aus dieſer gelöcherten Form herausgenommen, äußerlich abermals geſalzen und in die andere Form ohne Löcher gelegt, dieſe zugeſchraubt, und öfters umgewendet, worin er nunmehro ſo lange liegen bleibt, bis er genugſam ausgetrocknet iſt. So wie der Käſe feſte geworden, nimmt man denſelben heraus, ſalzt ihn abermals noch gut, um durch das Salzen die Fliegen abzuhalten, legt ihn auf ein reines Bret an einen luftigen aber nicht heißen Ort, und wendet ihn täglich einmal um, damit er vollkommen austrockne. — Die im Keſſel zurückbleibenden Molken, werden dem Viehe mit gefüttert, wenn man vorhero die noch darin gebliebenen kleinen Brocken heraus gefiſcht, und dieſe zu kleinen Käſen angewendet.

Käſeform, iſt ein von Holz oder aber von Töpferthon gemachtes Gefäß, je nachdem man die Form deſſelben klein oder groß ꝛc. verlangt.

Käſekorb, wird ein in der Geſtalt eines länglichen, viereckichten Kaſtens geſtaltetes Gerüſte genannt, welches unten und oben einen Bretboden hat, und an den Seiten entweder mit Drath ziemlich enge ausgeflochten, oder aber mit hölzernen Sproſſen verſehen iſt, welche eben-

falls ſo enge ſeyn müſſen, daß keine Vögel hindurchkommen und die Käſe wegfreſſen können. —

Käſekohl, ſ. Blumenkohl.

Käſelab, wird diejenige Maſſe genennet, welche zum Gerinnen der Milch, die zu Käſen beſtimmt iſt, gebraucht wird. Der Kälbermagen iſt hierzu das wohlfeilſte und leicht zu verfertigendſte Mittel, welcher dahero folgendergeſtalt zu dieſem Behuf zubereitet wird. Man ſchneidet einen friſchen Kälbermagen in ganz kleine Stükken, thut dieſe in eine Flaſche und füllt dieſe ziemlich voll Waſſer, macht die Flaſche zu und hebt ſie zum Gebrauch auf. Je älter dieſes Waſſer wird, deſto beſſer wird daſſelbe. Mit etlichen Löffeln voll von dieſem Waſſer, kann man wohl funfzig Kannen Milch zum Gerinnen bringen.

Kalb, nennt man das Junge vom Rindvieh, und wenn daſſelbe männlichen Geſchlechts iſt, ſo heißt es ein Ochſenkalb, weiblichen Geſchlechts hingegen ein Motſchen- oder Ferſenkalb. So wie die Kuh das Kalb zur Welt gebracht hat, ſo wird das junge Thier mit etwas Salz beſtreuet und der Mutter zum Belecken vorgeſtellt, und ſo wie daſſelbe etwas auf den Beinen iſt, ſo pflegt es das Euter der Mutter von ſelbſt zu ſuchen, um ſich ſeine Nahrung durch die Milch zu verſchaffen. Soll das Kalb zum Schlachten an den Fleiſcher verkauft werden, ſo läßt mans ohngefähr vierzehn Tage, auch etwas länger an der Mutter ſaugen, damit es ſtark genug werde; denn die Methode, welche viele beobachten, die Kälber, wenn ſie acht, zehn oder zwölf Tage alt geworden zum Schlachten zu verkaufen, um etwas Milch zu gewinnen, iſt nicht wohl gethan, weil dergleichen Fleiſch weder etwas fett noch ſchmackhaft iſt; beſſer iſt es, wenn ein zum Schlachten beſtimmtes Kalb wenigſtens drey Wochen an der Mutter ſaugt; denn das Fleiſch wird nicht nur fetter, ſondern auch ſchmackhafter, und die während der Zeit verlorne Milch, wird durch theurern Verkauf des Kalbes erſetzt. —

Soll ein Kalb zur Zucht aufgezogen werden, ſo muß man hierzu nicht nur ein ſchönes ſtarkes Kalb von einer guten viele Milch gebenden Kuh, welche in ihren beſten Alter ſtehet (das zwiſchen fünf und neun Jahren iſt), erwählen, ſondern daſſelbe auch vier und fünf Wochen lang an ſeiner Mutter ſaugen laſſen, ehe man daſſelbe abſetzt. — Während der Zeit ſucht man das Kalb nach und nach an anderes Futter mit zu gewöhnen, damit das Abſetzen leichter wird; dieſes beſtehet theils in dem beſten ſüßen Heu, theils in Waſſer, worin etwas grobes Mehl oder Schrot eingerührt wird; hat man gutes grünes Futter, ſo erhält das abgeſetzte Kalb auch hiervon; doch muß man es nur nach und nach daran gewöhnen oder ihm nicht zu viel auf einmal davon geben, das Heu nicht ganz bey Seite ſetzen, ſondern immer etwas neben der grünen Fütterung als Zwiſchenfutter reichen, damit das junge Thier nicht zu jähling in das grüne Futter komme und ſodann durchfällig und dadurch abgemattet, oder gar ums Leben gebracht werde, wie dieſes bey ſolchen jählingen Futterveränderungen vielmals zu geſchehen pflegt, welches aber auf dieſe Weiſe gar leichte vermieden werden kann. —

An keine Zeit zum Abſetzen darf man ſich nicht binden, ſondern man richtet ſich lediglich darnach, wenn die Kälber ſchön ſind, und wenn man genugſames gutes Futter hat, um ſein junges Vieh gut füttern zu können; denn wer ſein junges zur Nachzucht beſtimmtes Vieh keinen Mangel leiden läßt, der wird auch ſchönes Vieh anziehen können, iſt daſſelbe aber in der Jugend verbuttet und verdorben, ſo wird auch in der Folge nicht viel Gutes daraus. — Im Winter erhält es täglich dreimal gutes Heu zu ſeinem Futter und eben ſo oft reines etwas verſchlagenes Waſſer zum Saufen, und wird das junge Thier auch in folgenden Jahren ſowohl im Sommer als Winter bey ordentlicher und guter Fütterung erhalten, ſo wird man auch geſundes, wohlleibiges und viele Nutzung ge-

bendes Vieh erhalten. — Da das Salz allem Viehe geſund iſt, die gute Verdauung, Geſundheit und gutes Gedeihen befördert, ſo unterläßt man auch nicht die jungen Thiere bald daran zu gewöhnen und in der Folge wenigſtens wöchentlich ein paar mal, jedes mal eine Hand voll mit an das Futter zu miſchen. — Neben guter Fütterung ſoll das junge Vieh auch ſtets reinlich gehalten, im Sommer wo möglich öfters in die Schwemme gebracht, und zur Winters-Zeit fleißig vom Staube und Unrathe durch Reibung mit wollenen Lappen geſäubert werden. — Was die Ochſenkälber anlangt, welche zu Zugochſen in der Folge beſtimmt ſind, dieſe werden, wenn ſie noch an der Mutter ſaugen ihrer Mannheit beraubt oder geſchnitten. — Will man aber einen Ochſen zur Fortpflanzung des Geſchlechts, oder wie es heißt, einen Brummer oder Stammrind erziehen, ſo hat man beſonders auf ein ſchönes Ochſenkalb Rückſicht zu nehmen, weil von dieſem ſehr viel bey guter Rindviehzucht abhängt. Die Eigenſchaften eines guten Stammrindes findet man unter Brummer angezeigt. — Haben die Kälber das Alter von ohngefähr ſechszehn bis achtzehn Monaten erreicht, ſo müſſen die Ochſenkälber von den Kuhkälbern abgeſondert werden, weil ſie ſonſt zu der Zeit ſchon anfangen zu beſpringen (beſonders wenn ſie in gutem Futter ſtehen), woraus alsdenn viel Nachtheil für dieſe jungen Thiere entſtehen kann.

Kalbe, nennet man eine junge Kuh, welche noch nicht zum Stier gekommen oder noch nicht von demſelben belegt oder befruchtet worden iſt. —

Kalk oder **Kalch**, iſt eine aus gewiſſen Steinen gebrannte Materie, welche theils zum Bauen, theils zu Düngung der Felder und Wieſen angewendet wird. Der gebrannte und ungelöſchte Kalk wird, wenn er zur Düngung angewendet werden ſoll, alſobald auf die damit zu düngenden Felder in Haufen gefahren, mit Stroh und ein wenig Erde bedeckt, um ſich erſtlich von ſelbſt zu lö-

ſchen, und wenn dieſes erfolgt iſt, ſo wird derſelbe kurz vor der Ausſaat des Getreides auf den Acker fein gleich, bey Windſtillen Tagen ausgeſtreut. Auf einen Acker, wo man einen Dresdner oder zwey Berliner Scheffel Korn hinſäet, kann man, wenn das Land nicht vorher ſchon in recht guter Düngung ſtehet, ſechs Scheffel ungelöſchten Kalk ausſtreuen, iſt das Land aber mager, ſo kann dieſes Quantum auch noch um einen oder paar Scheffel erhöhet werden. Der Kalk iſt ein gutes Düngmittel, durch welches man alſo an Orten, wo derſelbe leichte zu haben und Mangel an andern Dünger iſt, ſeinen Düngerarmen Feldern die nöthige Hülfe oder Fruchtbarkeit verſchaffen kann. — Gewöhnlich pflegt man mit der Kalkdüngung umzuwechſeln, das heißt, die Felder und Wieſen einmal mit gewöhnlichen Miſte, das andere mal aber, wenn die Zeit zur Düngung wieder heran nahet, mit Kalk zu düngen. —

Kalkbrennen. Man findet den Kalkſtein in Steinbrüchen, wo er ſein ordentliches Streichen zu halten pflegt. Man findet ihn in Form der Feldſteine in Flüſſen und Bächen, z. B. in der Arge, Gräfl. Montfortſchen Gebiets. Man findet ihn auch weich wie Butter, in der Grafſchaft Ruppin, auch in gewiſſen Gegenden von Sachſen. Der weiche Kalk, ſo unter andern im Ruppinſchen, gleich unter weniger Dammerde zu finden, und der ſo weich als Butter iſt, wird in beſonderen dazu beſtimmten Oefen gebrannt, alsdenn thut er alle Dienſte wie anderer Kalk. —

In Böhmen, in den Gegenden von Eger, bricht man Kalkſtein, der 10 bis 12 Schuh Dammerde über ſich hat, und 2 bis 3 Schuh mächtig iſt; dieſer Kalkſtein zerfällt nach dem Brennen ſehr langſam, und liefert einen grauen, blos zum Mauern geſchickten Kalk. In Franken, in der Gegend von Nürnberg, hat man eine Kalkart von der nämlichen Beſchaffenheit, die wenig zuſammenhängend

und faſt gar nicht in Steinen anzutreffen iſt. Im Voigtlande, im Herzogthum Würtemberg, im Herzogthum Bergen und andern Orten mehr, bricht man einen marmorartigen Kalkſtein, der in allen Abſichten vortreflich, und um ſo beſſer iſt, je näher er der Beſchaffenheit des Marmors kömmt.

Das Brennen des Kalkſteins geſchiehet auch auf verſchiedene Art. Herr Sprengel ſagt: alle Kalköfen weichen in ſo fern von den Ziegelöfen ab, daß ſie jederzeit eine gewölbte Decke erhalten, weil dieſe nicht nur die ſtärkere Hitze, die der Kalkſtein haben wollte, zuſammen hielte, ſondern ihn auch vor der Näſſe, ſo ihm ſchädlicher als den Backſteinen ſeyn ſoll, ſchützen. Aber Herr Sprengel hat nicht geſagt, daß die Berliniſchen Kalköfen die beſchriebene Struktur haben.

Es iſt wahr, daß die Berliniſchen Kalköfen aus vier zuſammenhängenden Mauern beſtehen, auf welchen die gewölbte Decke ruhet. Es iſt wahr, daß die Oefen die Geſtalt länglicher Vierecke haben, 18 Schuh lang, 12 Schuh hoch und 15 Schuh breit ſind. Es iſt wahr, daß man in dergleichen Oefen 5 Prahm Kalkſteine auf einmal brennen könne, und daß jeder Prahm 21 Schuh lang, 7 Schuh breit und 3 Schuh hoch ſeyn müſſe. Es iſt ferner wahr, daß man den Berliner Oefen die Stärke von 7 Schuh gegeben, und dazu Ratenauer Ziegelſteine, ſo ſehr ſtark gebrannt ſind, gegeben habe. Allein es iſt nicht wahr, daß dieſes die einzige, weniger die beſte Verfahrungsart des Kalkbrennens ſey. Es iſt vielmehr eine übel ausgeſonnene und Holz verſchwenderiſche Bauart, welches weiter unten (wenn zuvor das an andern Orten gewöhnliche Kalkbrennen bemerkt worden) bewieſen werden wird. —

In der Pfalz und andern Orten mehr wird gemeiniglich der Kalk mit in den Ziegelöfen gebrannt; allein dieſe Ziegelöfen ſind ganz anders als die Berliner Kalk-

und Ziegelöfen conſtruirt. Der Ziegler kann alles Holz auch Stockholz gebrauchen; er hat ein gar mäßiges Feuer, bloß an der Mündung des Ofens, und der dem Feuer verſchafte Zug und Circulation macht den ganzen Ofen, alſo auch den am hinterſten Ende eingeſetzten Kalkſtein glühend. Die daſigen Ziegler wiſſen, daß die Gahrmachung eines Kalkſteins, nur das Durchglühen von einer halben Stunde erfordere. Sie wiſſen ferner, daß die Klafter Holz 5 bis 6 Gulden koſtet, und dieſes Wiſſen hat ſie ökonomiſiren gelehrt.

In Oberſchwaben, in Oeſtreich, in Steyermark hat man keine gewölbte Kalköfen. Man gräbt an der Seite eines Bergs verhältnißmäßige Löcher aus, deren Seiten gemeiniglich mit Bruchſteinen ausgemauert, theils Orten auch nur mit geringem Holze, und zwar nur um das Nachſinken der Erde zu verhüten, ausgeſchürzt werden. Der Kalkbrenner macht ein gar niedriges Gewölbe von rohen Kalkſteinen, und packt hiernächſt auf dieſes Gewölbe den ganzen Raum voll Kalkſteine, vergißt jedoch nicht einige kleine hölzerne Stangen in ſeinem Bau aufzurichten, und wenn der Ofen die verlangte Höhe erreicht hat, das ganze Gebäude mit verkehrt gelegten Raſen und Erde zu bedecken. In dem durch den ganzen Ofen gehenden Gewölbe macht er Feuer, die hölzernen Stangen, ſo er Kerzen nennet, verbrennen und befördern ſodann den Zug, und die Circulation des Feuers. Die Uebung und der Gebrauch lehren ihn den Zeitpunkt beſtimmen, der das Auslöſchen des Ofens erfordert, er wartet hiernächſt das Erkalten ab, um den Ofen aufbrechen und den Kalk fortſchaffen zu können. Bey welcher Verrichtung er, aus leicht zu überſehenden Gründen, trockene Witterung zu wünſchen Urſache hat; und da dieſe nicht in ſeiner Gewalt iſt, ſo ſollte man dergleichen an ſich untadelhafte Oefen, wie auch den Platz vor den Ofen mit einem leichten, an den Seiten offenen Dache bedecken, um der Wit-

treung trotzen und den Kalk für das Naßwerden bewahren zu können.

In den Niederlanden wird der Kalkſtein mit Steinkohlen, in trichterförmigen, oben offenen Oefen gebrannt. Der Kalkſtein und Kohlen werden ſchichtweiſe, oder ſtratum ſuper ſtratum eingeſchichtet, und der Ofen damit angefüllt, endlich von unten auf mit geringem Reisholze und Stroh in Brand geſetzet. Alle zwölf Stunden wird der unterſte Kalk, durch die in ſolcher Abſicht angebrachten Ausziehlöcher, aufgezogen und fortgeſchafft, auch der Ofen von oben beſtändig mit andern Steinen und Kohlen angefüllt. Dieſes Kalkbrennen pflegt den erſten May angefangen und bis im December ununterbrochen fortgeſetzt zu werden. Es iſt ohnſtreitig die beſte, die bequemſte, die wohlfeilſte Brennart. Man hat ſie in einigen Böhmiſchen Herrſchaften nachgeahmt, jedoch die Oefen nicht muſtermäßig erbauet. Man läßt jeden Einſatz rein ausbrennen, und den Ofen erkalten ehe zu einem andern Einſatz geſchritten werden kann, wodurch Zeit, Koſten und Kohlen unnöthiger Weiſe verſchwendet werden. Im Herzogthum Bergen, und zwar im Amte Porz, wird der Kalk zwar auch auf belobte niederländiſche Art, jedoch nicht mit Steinkohlen, ſondern mit einer Art Erdkohlen, welche der gemeine Mann Draſt nennt, gebrannt.

An denen durch Herrn Sprengel ganz richtig beſchriebenen Berliner Kalköfen, iſt die Struktur und die dadurch verurſachte Holzverſchwendung, und daraus unmittelbar erwachſende Kalkvertheuerung zu tadeln; überdem iſt die Gegenwart ſo vieler Kalköfen, in einer großen Stadt, der Geſundheit gar nicht zuträglich, noch deren Daſeyn mit den Geſetzen der Haushaltungskunſt verträglich. Wozu dienen die ſieben Schuh ſtarke, aus Stäben oder Pfeilern verſehene Wände, und die drey Stein ſtarken Gewölbe? Vermuthlich um die Hitze beyſammen zu halten, und das Auseinandergehen der Oefen zu verhüten. Dieſes läßt

ſich jedoch mit weit geringeren Koſten in Hügeln, oder angehenden Bergen, wie oben gemeldet worden, veranſtalten. Wozu bedarf es zum Aufführen der Oefen, der ſehr hart gebrannten Ratenauiſchen Ziegelſteine? Weiche oder halb gebrannte Ziegelſteine, dauern im Feuer länger, als die harten, ſo dem Zerſpringen unterworfen und nur im Waſſer, oder in der Luft von vorzüglichem Nutzen ſind. Warum muß zum Brand eine ſo beträchtliche Menge trockenen Fichten- oder vielmehr Kiefernholzes (Fichten hat man in dortiger Gegend nicht) angewendet werden? Weil die Oefen übel conſtruirt ſind, und das Feuer, oder die Hitze nicht überall circuliren, mithin die Steine nicht zugleich, ſondern nur nach und nach erwärmen kann.

Es würde zu Erſparung des Holzes und Koſtenaufwands zuträglich, auch zu Erhaltung der Geſundheit nützlich ſeyn, das Kalkbrennergeſchäfte bey Berlin, nach den Rüdersdorfſchen Kalkſteinbrüchen zu verweiſen und die Arbeit in daſigen Hügeln, und zwar in offenen Oefen verrichten, folglich nur den gebrannten Kalk transportiren zu laſſen. Die Berliner Kalkbrenner ſind verbunden, den Kalkſtein von Rüdersdorf und das Brennholz noch viel weiter kommen zu laſſen; beyde Materialien werden ſodann vom Waſſer nach den Kalköfen auf Schubkarren gebracht, und endlich das Einſetzen und Brennen veranſtaltet, der gebrannte Kalk aber, um die Luft abzuhalten, in leichte Fäſſer gepackt. Alle dieſe Operationen könnten abgekürzt und mit verminderten Koſten, auch Holzaufwand, bey den Kalkſteinbrüchen ſelbſt veranſtaltet werden, wo man das Holz bey der Hand hat. Man würde folglich entweder dieſe Waare wohlfeiler verkaufen, oder aus dem Kalkbrennergeſchäfte, eine beträchtlichere Revenüe ziehen können.

In einem andern Abſchnitte beſchreibt Herr Sprengel den ganzen Prozeß beym Brennen des weichen oder Märgelkalks mit allen ihm von Prenzlo aus bekannt gemachten

Umſtänden. Das Weſentliche der ganzen Operation dieſer Kalkart kommt hauptſächlich darauf an, dieſe Kalkmaſſe in förmliche Stücke, ohngefähr wie den Stechtorf 12 Zoll lang, 6 breit und 4 dick zu graben, dieſe Stücke im Schatten (und nicht nach Herrn Sprengel in der Sonne) zu trocknen, auch dieſe getrocknete Stücke als Ziegelſteine zu behandeln und zu brennen.

Kalkſchutt, welcher von alten Gebäuden oder ſonſt geſammelt werden kann, giebt ebenfalls ein gutes Düngmittel auf Felder und Wieſen ab, und ſeine Düngkraft wird dadurch, daß man ihn vorhero eine Zeitlang in Miſtjauche einweicht, noch anſehnlich erhöhet. —

Karauſch, **Carauſchen**, iſt ein kleiner Fiſch, welcher, wenn er ausgewachſen hat, ohngefähr acht bis zehn Zoll lang iſt, ein ziemlich gutes Fleiſch hat, und theils gekocht, theils auch gebraten wird. Da ſich dieſe Art Fiſche ſehr vermehren, auch in allen Tümpeln gut fortkommen, ſo ſetzt man ſie nicht gerne in die Karpfen-Teiche, ſondern entweder in ſchlechte Teiche oder Tümpel beſonders, oder aber in die Hecht- und Forellenteiche, damit ſie dieſen beyden Arten von Raubfiſchen zur Nahrung dienen, und wegen ihrer ſehr ſtarken Vermehrung nicht leicht ausgerottet oder von den Hechten und Forellen alle verzehrt werden können. — Ihre Laichzeit iſt im May und Junio. — Eine beſondere Art von Karauſchen ſind die Giebeln, welche man wegen ihrer gelben Farbe auch Gilblichen nennet. — Die Karauſchen und Giebeln erſticken im Winter nicht unter dem Eiſe, wie die Karpfen, wenn man auf ihren Teichen oder Tümpeln, wo ſie ſtehen, gleich keine Wuhnen oder Luftlöcher aushauet.

Karauſchen-Karpfen, dieſe unterſcheiden ſich leicht von den andern, weil ſie mehr gelb von Farbe ſind als die Karauſchen, auch auf den beiden Seiten des Leibes, vom Kopf bis an den Schwanz, einen geraden durch und über die Schuppen weggehenden Strich haben.

Karpfe, dieſer Fiſch, welcher faſt jedermann bekannt iſt, und eine ſehr gute Speiſe abgiebt, hält ſich am liebſten in ſüßen und weichen Waſſern, Flüſſen und Teichen auf, und werden daher auch Fluß- und Teichkarpfen benennet. Die Fluß- und Teichkarpfen ſind die ſchmackhafteſten, wenn die Teiche immer friſchen Waſſerzu- und Abgang haben. Karpfen aber, welche in ſtehenden Waſſern aufbehalten werden, haben immer einen faulen, modrigen, unangenehmen Geſchmack.

Die Karpfen werden dem Geſchlechte nach in Milchner und Rogner eingetheilt, davon die erſtern männlichen, die letztern aber weiblichen Geſchlechts ſind. — Zur Vermehrung der Karpfen, oder zur Erzeugung des Samens, werden alſo Milchner und Rogner zum Streichen in ſogenannte Streichteiche ausgeſetzt, und dieſe werden Streichkarpfen genannt. — Die Streichkarpfen ſollen fein lang, geſund, nicht über ſechs Jahr alt, und nicht zu fett ſeyn, weil ſie ſonſt, wenn ſie zu alt und dabey fett ſind, nicht gerne ſtreichen. Die Anzahl der in einen Teich zum Streichen einzuſetzenden Karpfen, richtet ſich nach der Größe und Güte des Teiches, wovon unter Karpfenteichen das Nöthige angezeigt zu finden. — Das Ausſetzen der Streichkarpfen geſchiehet im Frühjahre, entweder im Monat März oder längſtens im April, an einem heitern ſtillen Tage, wenn der Teich vorhero gehörig angeſpannt, oder mit genugſamen Waſſer angelaſſen worden iſt, damit die Fiſche den Sommer hindurch keinen Mangel an Waſſer leiden dürfen. — Die Karpfen laichen theils im May, theils auch im Juni. Dergleichen Streichteiche müſſen ſorgfältig für Hechten, Forellen und Perſken, als Raubfiſchen verwahrt werden oder rein davon ſeyn, weil dieſe ſonſt ſehr vielen Schaden an der jungen Karpfenbrut anrichten, und wenig davon aufkommen laſſen. — Die dieſen erſten Sommer erzeugten jungen Fiſche oder Karpfen werden Brut oder Strich ge-

nennet. So wie dieſer Strich alsdenn zwey Sommer und einen Winter im Teiche geſtanden hat, und auf den folgenden Herbſt ausgefiſcht wird, ſo heißt er nunmehro zweyjähriger Samen oder Satz, welcher, wenn der Teich gute Nahrung hatte, oder nicht mit Streichkarpfen überſetzt war, im folgenden Frühling, ebenfalls im März oder April, in die zum beſſern Auswachſen beſtimmten ſogenannten Erwachsteiche ausgeſetzt wird; ſind die jungen Fiſche oder Karpfenſatz aber noch zu klein, ſo ſetzt man die größten noch auf ein Jahr in einen andern Teich zum beſſern Auswachſen, und wenn dieſer zweyjährige Samen alſo wieder einen Sommer geſtanden hat, ſo heißt er dreyjähriger Satz oder Same, und wird nunmehro in die Erwachs-Teiche im Frühlinge ausgeſetzt, worin er nach Befinden und nach der Güte der Teiche, einen oder zwey Sommer ſtehet und wächſet und rechte Karpfen daraus werden, welches hauptſächlich darauf ankommt, wenn die Teiche vielen nahrhaften Zugang haben, und nicht mit zu vielem Satz überſetzt worden ſind; denn in guten nahrhaften Teichen wachſen die Fiſche öfters in einem Sommer größer als in ſchlechten Teichen in zwei Sommern geſchiehet.

Beym Beſetzen der Erwachsteiche muß man vorzüglich darauf ſehen, ſchönen, geſunden, gut geſtreckten dünnleibigen Samen oder Satz einzuſetzen, und ſich für kranken, hohläugigen oder blattrigten Samen hüten, welchen man leicht daran erkennet, daß ſie tiefliegende Augen haben, blaß von Farbe, blatterfleckigt und nicht munter ſind. — Will man einen Teich aber nur auf einen Sommer beſetzen, das heißt, daß der eingeſetzte dreyjährige Karpfenſatz in einem Jahre auswachſen, oder zum Verkauf tüchtig werden ſoll, ſo muß der Teich auch mit wenigern Fiſchen beſetzt werden, damit ſie genugſame Nahrung haben können. — Vor dem Beſetzen der Teiche müſſen dieſelben gehörig unterſucht werden, ob die Horden und ſonſt alles in gutem Zuſtande iſt, damit die einzuſetzen-

den Fiſche nicht durchgehen können; auch ob die Teiche genugſamen Zugang an Waſſer haben, damit die Fiſche bey trockenen Sommern keinen Mangel an Waſſer und dadurch Schaden leiden können. —

Karpfenhälter, ſiehe Fiſchhälter.

Karpfenteich, bey einer ordentlichen Fiſcherey hat man dreyerley Gattungen, oder man muß dieſelben anlegen, wenn der rechte Nutzen aus der Karpfenfiſcherey herauskommen ſoll; dieſe Teiche beſtehen 1) in Streichteichen, 2) in Streckteichen und 3) in Erwachsteichen. — In den Streich- oder Laichteichen wird die Karpfenbrut oder der Satz gezogen; in die Streckteiche wird der zweyjährige Same geſetzt, um ſich da zu ſtrecken; in die Erwachsteiche wird der dreyjährige Same eingeſetzt, um daſelbſt ein oder ein paar Jahr zu ſtehen und zu ſchönen großen Karpfen zu erwachſen. — Alle dieſe Teiche müſſen, wenn ſie gut ſeyn und aus der Karpfenzucht wahrer Nutzen gezogen werden ſoll, 1) guten nahrhaften oder fetten Boden, oder ſonſt gute Nahrung gebende Zugänge von Feldern, Viehtriften, Straßen oder Höfen haben, damit die Fiſche Nahrung genug erhalten. 2) Sollen ſie eine freie offene Lage haben, damit ſie viel von der Sonne beſchienen werden können, und 3) muß es ihnen weder im Sommer noch im Winter an genugſamen und guten weichen Waſſer mangeln, weil die Fiſche ſonſt leichte Schaden nehmen, mithin Nachtheil für den Eigenthümer daraus entſtehet. — Die Größe der Teiche läßt ſich nicht beſtimmen, weil dieſe von des Orts Umſtänden abhängt, ſie mögen aber groß oder klein ſeyn, ſo dürfen dieſelben niemals überſetzt werden, weil bey vielen und kleinen Fiſchen allezeit weniger gewonnen wird als bey wenigern aber größern Fiſchen. Die Teiche erfordern einen gleichen Grund, und je größer man dieſelben haben kann, deſto beſſer und einträglicher ſind ſie. An dem Keſſel oder Fiſchloche ſowohl als in der Mitte hin müſſen ſie tief genug

ſeyn, und ein Erwachsteich ſoll daſelbſt wenigſtens drey Ellen Tiefe haben, weil ſo tiefes Waſſer im Winter nicht ausfrieren kann. — Teiche, wo Bäche durchgehen, da kommen ſehr leicht Raubfiſche mit hinein, und man muß bey ſolchen Teichen, wo wilde Waſſer hinein gehen, viele Obacht führen, und dieſelben entweder an den Seiten durch Gräben abweiſen, oder aber durch den Teich ſelbſt über ein gutes Flutbett auszuführen ſuchen, damit die Dämme nicht beſchädiget, und bey Ausreißung derſelben die Fiſche nicht mit durchgehen mögen. — Liebhaber von der Fiſcherey, welche neue Teiche anlegen wollen, haben mancherley in Betrachtung zu ziehen, damit nicht Schaden ſtatt Nutzen daraus entſtehe, wovon im Folgenden das Nothwendigſte angezeigt werden ſoll. Vor Alters legte man viele Teiche an, und man findet noch eine Menge, welche ſchlechte Lagen haben und ſchlechten Nutzen bringen, wie z. B. die mehreſten Waldteiche ſind.

Waldteiche haben 1) ſelten guten, ſondern immer ſchlechten magern Boden; 2) nicht den geringſten fetten Zugang oder Nahrung für die Fiſche; 3) das Waſſer iſt gewöhnlich hart, und wird überdieſes noch durch die von dem Winde in den Teich getriebenen Nadeln der Bäume, ſauer und den Fiſchen unangenehmer gemacht; 4) mangelt es oftmals im Sommer und Winter an Waſſer; 5) liegen ſie größtentheils völlig im Schatten, wo alſo die Karpfen gar nicht gut fortkommen. Teiche, welche dieſe Eigenſchaften haben, taugen nichts, und geben nichts als ſchlechte und magere Fiſche; 6) ſind ſie ſtets den Diebereyen der Menſchen und Raubvögel ausgeſetzt. Ein guter Teich hingegen muß alle die entgegengeſetzten Eigenſchaften haben, wenn Fiſche mit Gewinn darin gezogen werden ſollen; denn 1) ſoll der Boden ſchon an und für ſich gut und nahrhaft ſeyn; 2) kann man öfters aus den Dörfern noch viele Gailung die aus den Höfen heraus läuft, dahinein leiten, wenn ſie ohnweit derſelben liegen;

3) ſollen ſie auch die Morgen- und Mittagsſonne haben; 4) müſſen ſie ſowohl im Sommer als Winter ſtets vollauf gutes, weiches und nahrhaftes Waſſer erhalten können. —

Wenn alſo in ſo guten Lagen, Streich-, Streck- und Erwachsteiche angelegt werden, ſo kann man aus ſeinen Fiſchen wahren Vortheil ziehen.

Ehe und bevor man ſich zu Anlegung neuer Teiche entſchließt, ſo iſt es nothwendig alle die vorangezeigten Umſtände wohl in Erwägung zu ziehen, auch Koſten und Nutzung wohl gegen einander zu balanciren, weil dergleichen Baue vieles Geld koſten, auch oftmals große Geldkoſtende Reparaturen verurſachen. —

Die Dämme ſind bey Anlegung neuer Teiche die Hauptſtücke und darin wird es bey vielen gar oftmals verſehen und eben dadurch alsdenn ein faſt immerwährender koſtbarer Waſſerbau verurſacht. — Wenn die Umſtände bey Anlegung neuer Teiche nicht günſtig ſind, da muß man lieber ohne Teiche bleiben, als ſolche erzwingen, wenn ſie viele Koſten verurſachen und wenigen Nutzen ſchaffen. — Im lockeren, ſandigen oder moraſtigen Boden, hat es mit Befeſtigung der Dämme gar vieles zu ſagen: dabey werden viele Koſten verurſacht; und bey ſolchen Umſtänden iſt niemanden zur Anlage neuer Teiche zu rathen, zumal wenn man nicht in voraus auf vielen und profitablen Abſatz der Fiſche Rechnung machen könnte, noch weit weniger aber, wenn der zum Teiche beſtimmte Boden eine ſchattige Lage hätte, denn daſelbſt wären alle Koſten ganz unnütz verſchwendet. —

Man legt an manchen Orten Teiche an, ohne auf alle dergleichen Umſtände Rückſicht zu nehmen, oder wo die natürliche Lage und Erdreich nicht das geringſte Geſchicke hierzu hat, alsdenn iſt es aber auch kein Wunder, wenn man ſich über die ſchweren Koſten und ſchlechte Teichnutzung beklagt. Kommt hierzu vollends, daß man we-

der gutes weiches, noch genugſames Sommer- und Winterwaſſer hat, ſondern kaltes und hartes Waſſer hierzu anwenden muß, oder wohl gar das benöthigte Waſſer erſt vom Himmel durch Regen und Schnee erwarten muß, da giebt es eine Fiſcherey, welche oftmals mehr Schaden als Nutzen, durch die bey ſolchen Teichen verurſachte Sommer- und Winterarbeit, und durch das öftere Einſetzen und wieder Herausnehmen der Fiſche, hervor bringt; denn Teiche, welche ihr Waſſer bloß vom Himmel erwarten müſſen, mit dieſen hat man ſowohl im Sommer als Winter viele Arbeit und Gefahr, denn im Sommer, wenn anhaltende trockene Witterung einfällt, ſo daß bisweilen Brunnen und Quellen austrocknen, da leiden dergleichen Teiche nicht weniger, und man muß alsdenn zu einer ſolchen Zeit, wenn die Fiſche im beſten Wachsthum und Gedeihen ſtehen ſollen, dieſelben heraus nehmen und in andere Teiche werfen, welches (die Arbeit abgerechnet) niemals ohne Schaden abgehet. Beſonders leidet dadurch der ſchwache Karpfenſamen gar ſehr, und mit dem Striche iſt es bey einer ſolchen Zeit vollends ganz verdorben, und im Winter leiden dergleichen Teiche nicht weniger Noth; denn wenn harte Fröſte einfallen, ſo fällt das Waſſer in Teichen die keinen Zugang haben, mit Gewalt hinweg, und was ja noch bleibt, das friert bis auf den Grund aus, mithin ſind die Fiſche gänzlich verloren, oder wenn man ſich einem ſolchen Verluſte nicht aufs Gerathewohl ausſetzen will, ſo müſſen die Fiſche noch ſehr zeitig im Herbſte herausgefiſcht, in andere Teiche gebracht und im Frühjahre wieder eingeſetzt werden, welches nicht nur ſehr viele Mühe und Arbeit verurſacht, ſondern auch jedesmal mit einem nicht unbeträchtlichen Verluſte an Fiſchen verbunden iſt. Teiche von dieſer Art bringen wenig oder gar keinen Nutzen, und derjenige handelt gewiß ſehr unklug, der bey ſolchen Umſtänden Teiche anlegen will, oder auch nur unterhält, weil ſie größtentheils auf eine andere

Art, entweder zu Wieſen oder Felde weit beſſer benutzt werden können.

Wie ein Teich mit wenigen Koſten angelegt werden könne? Hierbey muß die Natur zu Hülfe kommen, damit der Teichbau nicht koſtſpielig und dennoch dauerhaft werde. Wenn der Grund oder das Erdreich des Platzes thonig und feſt iſt, und das Erdreich ſtehet tief genug, ſo, daß man von dem ausgegrabenen feſten Boden, einen tüchtigen, breiten, mit genugſamer Böſchung verſehenen dauerhaften Damm aufzuführen im Stande iſt, und dahero die Befeſtigung deſſelben durch Steine unnöthig macht. Ein Damm von ſolchem feſten Erdreiche breit angelegt, während dem Auffahren feſte zuſammen geſtoßen (damit nirgends keine Oeffnungen oder Durchſeige bleiben), mit einer ſtarken Böſchung verſehen und über dem Waſſer auf beiden Seiten eine Bruſt von lauter feſten Raſen bekommt (und dieſer Raſen iſt gleich beym Ausgraben von der oberſten Schicht zu erlangen), dieſes wird ein immerwährender feſter Damm. Ferner, da der Boden in dieſem anzulegenden Teiche feſte iſt, ſo entſtehet auch noch der Vortheil hieraus, daß die im Teiche nöthig anzulegenden Fiſchgruben, Haupt- und Nebengräben feſte und dauerhaft werden, und ſich nicht ſo, wie bey leichtem lockerm Erdreiche, verſchlemmen können; denn auch dieſes iſt vortheilhaft für die Fiſche. — Um dieſen Teichdamm noch mehr zu befeſtigen, ſo müſſen zwiſchen die Fugen des aufgelegten Raſens Weidenſetzlinge, von den ſogenannten Hegeweidenpflanzen, eingelegt werden, welche bald erwachſen und mit ihren Wurzeln die Feſtigkeit des Dammes ungemein vermehren.

Man hat alſo bey Anlegung eines ſolchen Teiches nicht nöthig, eine koſtbare Waſſerbruſt vom Grunde aus mit Steinen zu verſehen, und eben ſo wenig darf man ſeine Zuflucht zu dem Holz verwüſtenden Mittel nehmen, denſelben durch Holz zu befeſtigen, oder in- und auswen-

dig und über dem Waſſer mit ganzen Bäumen auszuſchürzen, wie ſolches viele thun und thun müſſen, wenn ſie Teichdämme aus lockerm Erdreich anlegen, und ſich durch dergleichen Holzbefeſtigungen immerwährende Geldausgaben auf den Hals ziehen, weil das der Luft ausgeſetzte, bald naß, bald trocken werdende Holz von keiner langen Dauer iſt, folglich ſtets Reparaturen nothwendig macht. —

Aus den jungen Fiſchen kann man mehr Nutzen ziehen als aus großen abgewachſenen Karpfen, mithin iſt es beſſer, wenn man auch Strich- und Streckteiche, anlegt. Z. B. ein Erwachsteich würde einen Flächeninhalt von 600 gevierten Ruthen betragen, ſo könnte die Benutzung dieſes Teiches folgendermaßen ausfallen:

In einen neu angelegten oder aber brache gelegenen und geſchlemmten, guten Boden habenden Teich kann man mehr Fiſche einſetzen als in einen alten und verſchlemmten Teich; ferner, wenn ein Teich genugſame Sonne und keinen Mangel an gutem weichen Waſſer hat, auch ſonſt noch fette oder Nahrung gebende Dinge erhalten kann, ſo kann er ſtärker beſetzt werden als ein anderer der hieran Mangel leidet. — Auf 600 Quadratruthen können dahero gern 9 Schock 3jähriger Karpfen-Samen zu 2 jährigem Abwuchſe eingeſetzt werden. Wenn man dieſe 9 Schock nun nach Verlauf von 2 Jahren wieder ausfiſcht, und man bekommt nur pro Schock 10 thl., da man ſie doch bisweilen zu 12 thl. und höher verkaufen kann, je nachdem die Lage des Orts iſt oder die Fiſche geſucht werden, ſo betrüge die Nutzung in zwey Jahren 90 thl. oder in einem Jahre 45 thl. — welches dahero immer eine beträchtliche Verzinnſung des darauf verwendeten Kapitals iſt. — Ganz anders und weit beträchtlicher aber würde die Benutzung eben dieſes Teiches ausfallen, wenn man denſelben zum Streckteiche und einen andern zum Streichteiche machen wollte, denn nunmehro nähme man aus dem

Streichteiche wenigſtens 110 Schock 2jährigen Karpfenſatz, ſetzte dieſen einen Sommer in den Erſtreckteich; wenn man nun Gelegenheit hat, dieſe jungen Fiſche, nachdem ſie einen Sommer im Streckteiche geſtanden, zu verkaufen, ſo werden ſie binnen dieſer Zeit, wenn ſie gute Nahrung haben, ſo ſchöne wachſen, daß man das Schock gerne mit 1 thl. 12 gr. bezahlt erhalten würde; und geſetzt man erhielt auch nur 1 thl. 8 gr. pro Schock, ſo würde dieſes dennoch eine jährliche Revenüe von 146 thl. 16 gr. auf ein Jahr oder einen Sommer ausmachen. — Ich will aber auch annehmen, daß etwas verloren gehet, wie dieſes allerdings geſchiehet und für den eingeſetzten Samen und Bemühungen zuſammen 46 thl. 16 gr. abrechnen, ſo blieben dennoch 100 thl. Gewinnſt, mit welchen gewiß jedermann zufrieden ſeyn wird. —

Ein Teich der zu einem Streichteiche genutzt werden ſoll, der muß folgende Eigenſchaften haben: 1) ſoll er genugſames und weiches Waſſer ſowohl im Sommer als Winter haben; 2) ſoll er frei liegen und genugſame Sonne haben; 3) ſoll er keinen magern Boden, auch wo möglich gute Nahrung gebende Zugänge haben, wenn die Karpfen darin gut ſtreichen und viel und ſchönen Samen bringen ſollen.

Die Fruchtbarkeit der Karpfen iſt ſehr groß, denn ein einziger Streichkarpfen kann 100 und mehr Schock in einem Sommer erzeugen; wenn der Strich gut von ſtatten gehet; allein da es mancherley Raubthiere, auch Raubfiſche giebt, welche die jungen Karpfen verzehren, ſo will ich von zwölf Streichkarpfen zuſammen nur 300 Schock rechnen, und wenn dieſe nach Verlauf von zwey und drey Jahren, das Schock durch die Bank nur mit 12 • 16 Groſchen bezahlt wird, ſo betrüge dennoch die jährliche Benutzung eines mit 12 Streichkarpfen beſetzten Teiches, nämlich mit ſechs Stück vom weiblichen und ſechs vom männlichen Geſchlechte auf 600 Quadratruthen gro-

ßen Teich, 50 und nach Befinden der Umſtände mehr Thaler, je nachdem der Karpfenſatz mehr oder weniger geſucht wird. —

Diejenigen Teiche, welche Winter und Sommer genugſames Waſſer haben, bleiben im Winter beſetzt, aus andern hingegen, welche nicht genugſamen Waſſerzugang haben, da müſſen die Fiſche im Herbſt, ehe die Fröſte eintreten, herausgenommen und entweder in andere waſſerreiche Teiche oder in gute Fiſchhälter über Winters eingeſetzt werden. — Die Karpfenteiche ſollen auch bisweilen (ohngefähr alle ſechs Jahre) unbeſetzt bleiben, wenn ſie ſchon mehrere Jahre beſetzt waren, um ihnen dadurch wieder neue Nahrung zu verſchaffen, ſie bleiben aber deſſen ohngeachtet nicht ungenutzt liegen, ſondern wenn ſie im Herbſte abgefiſcht ſind, welches etwas zeitig, ohngefähr im Monat September, geſchehen muß, damit das Waſſer in den Fiſchgruben und Gräben bald ablaufen, und die ſich im Grunde befindende Feuchtigkeit nach und nach abziehen und austrocknen, und damit der Teich, welcher zum Frühjahre beſäet werden ſoll, vor Eintritt des Winters einmal gepflügt werden könne. Teiche, welche ſehr verſchlemmt ſind, ſo daß der Schlamm den Fiſchen zum Nachtheil gereicht, aus dieſen muß der Schlamm im Herbſte wo möglich heraus gefahren und auf große Haufen geſchlagen werden, damit derſelbe, wenn er wenigſtens ein halbes Jahr gelegen und alle Wurzeln darin verfault ſind, auf die Felder zur Düngung gebracht werden könne. — Der ſolchergeſtalt zur Beſäung und Verbeſſerung beſtimmte Teich wird ſodann im Frühjahre, ſo bald ſich's thun laſſen will abermals gepflügt und hierauf zur gehörigen Zeit mit Hafer oder Gerſte, Hirſe oder Buchweizen, auch etwas Rüben beſäet, und wenn die Getreidefrucht abgeerndtet worden, ſo bleiben die Rüben zum Futter für die auf den Herbſt wieder einzuſetzenden Fiſche darin ſte-

hen. Der Teich wird alſo im Herbſt mit friſchem Waſſer angelaſſen, und nachhero wieder mit Karpfen beſetzt. —

Es giebt aber auch Teiche, welche nicht völlig vom Waſſer befreiet werden können, oder welche nicht zeitig genug austrocknen, damit ſie ſogleich im Frühjahre beſäet werden können; dieſe müſſen alsdenn etwas ſpäte mit Hafer beſamt werden, und wenn dieſer ſeine Reife nicht erlangen ſollte, ſo wird er grün abgehauen und dem Viehe gefüttert.

Ohngefähr im Monat October pflegt man die zum Fiſchen beſtimmten Teiche, wovon man nun ſeine Erndte halten will, zu fiſchen. Wo man verſchiedene Teiche als große oder kleine hat, da fiſcht man die kleinen zuerſt und macht mit den größern den Beſchluß. — Es iſt nicht gleichgültig wie das Waſſer aus den Teichen abgelaſſen werde, ſondern man muß dabey ebenfalls behutſam ſeyn und daſſelbe nicht zu ſchnell, ſondern nur nach und nach ablaſſen, damit die Fiſche durch den ſchnellen Abgang des Waſſers nicht überraſcht und auf dem Trocknen oder in dem in Teichen gewöhnlich befindlichen Graſe ſtehen bleiben, und ſodann entweder ein Raub ihrer Feinde der Krähen oder ſonſtigen Diebe werden. Ueberdieſes müſſen auch die nöthigen Horden vorgeſetzt werden, damit die Fiſche nicht durchgehen. Wenn das Waſſer ſo weit abgelaufen iſt, daß man das Fiſchen unternehmen kann, ſo wird das Hauptfiſchen mit Netzen oder ſogenannten Wathen unternommen, die erlangten Karpfen ſorgfältig aus dem Netze genommen, und ſodann in die bereitſtehenden mit reinem Waſſer angefüllten Wannen gethan, und von dem an ſich habenden Schlamme gereiniget. Die Fiſche werden endlich in ordentliche Sorten gebracht, und entweder ſogleich an die Liebhaber oder Fiſchhändler verkauft, oder einſtweilen in hierzu ſchicklichen Háltern bis zum Verkauf aufbewahrt. — Bald nach dem Abfiſchen eines Teiches muß derſelbe, wenn er nicht braache liegen bleiben, das

heißt, aufs folgende Jahr beſäet werden ſoll, unterſucht werden, ob es nöthig den Stich oder die Fiſchgrube, und die Gräben, wenn ſie verſchlemmt ſind, zu reinigen, oder was ſonſt daran auszubeſſern ſeyn möchte, bald wieder in Stand geſetzt, das Waſſer ſodann wiederum angelaſſen, und ſo wie dieſes gehörig geſchehen, der Teich aufs neue noch vor Winters Eintritt beſetzt werde. — Die in die Fiſchhälter gebrachten Fiſche müſſen, wenn ſie nicht gleich verkauft werden können, von Zeit zu Zeit etwas kurzen Schafmiſt zu ihre Nahrung eingeſchüttet erhalten, denn da ſie oftmals ſehr dick darin zu ſtehen kommen, folglich nicht genugſame Nahrung haben, ſo würden ſie bald mager werden, wenn man nicht für etwas Futter beſorgt wäre. —

Die über Winters beſetzten Teiche müſſen bey ſtarken Fröſten und Schnee, alle Tage ein paarmal beſehen, und je nachdem die Teiche groß oder klein ſind, mehr oder wenigere ſogenannte Wuhnen gehauen werden, damit den unter dem Eiſe befindlichen Karpfen die Luft nicht entgehe, dieſelben dadurch aus ihrem Winterlager aufzuſtehen genöthiget werden, und ſodann gar darauf gehen mögen. Ferner müſſen auch die Waſſerab- und Zugänge fleißig unterſucht werden, damit das Waſſer in dieſen Gräben immer ſeinen ordentlichen Lauf behalte, und wenn daſſelbe verſtopft oder durch Windwehen verfallen iſt, wieder in Stand geſetzt werden; denn wo das Waſſer alſo verſchüttet oder geſtemmet wird und ſtehen bleibt, ſo wird das Teichwaſſer oftmals ſtinkend, wovon die Fiſche entweder krank werden und ſterben, oder zum Aufſtehen aus ihrem Lager gebracht werden, wodurch alsdenn viel Schaden verurſacht werden kann; die Ab- und Zugangs-Gräben müſſen alsdenn ohne Verzug wieder geöffnet oder in den Stand geſetzt werden, daß das Waſſer ſeinen gehörigen Ab- und Zufluß behalte. — Diejenigen Teiche, welche ihr Waſſer bloß vom Himmel durch Regen und

Schnee erhalten, frieren öfters bey groſſer Kälte aus, dieſe dürfen alſo im Winter nicht beſetzt werden, wenn man nicht verſichert iſt, daß ſie hinreichendes Waſſer behalten, weil man ſonſt Gefahr läuft alle ſeine darin befindlichen Fiſche zu verlieren. —

Kartoffeln, ſ. Erdäpfel.

Kaſtanie wilde, oder Roßkaſtanie (Aeſculus Hippocaſtanum). Ein ſchnell wachſender Baum, deſſen Holz aber weich und zu Tiſchlerarbeiten und zur Feuerung verwendet werden kann, und wegen ſeines ſchnellen Wachsthums und beſondern Fruchtbarkeit ſtärkern Anbau verdient. — Die innere Rinde dient ſtatt der Chinarinde in Wechſelfiebern; ſie treibt den Harn oder Schweiß; der Landmann nimmt ſie gegen die Waſſerſucht; das Laub wird vom Viehe gefreſſen; die Rinde färbt wollene Zeuge braungelb; die Früchte geben auch ein Oel, bey gewiſſer Behandlung eine gute Stärke, dem Waſſer, worin ſie aufgelöſt worden, theilen ſie eine ſeifenartige Eigenſchaft mit und kann alsdenn zum Waſchen und andern dergleichen Dingen ſtatt der Seife genutzt werden; ſie dienen auch für Rindvieh und Schafe zum Futter und zur Maſtung, wenn ſie zu Schrote gemacht werden. Um Bäume zu erziehen, legt man die Früchte im Herbſt etliche Zoll tief in die Erde, und wenn die Bäumchen drey Jahre in der Baumſchule geſtanden, ſo können ſie ins Freie zu Alleen und dergleichen verpflanzt werden, wo ſie ſchnell wachſen, wenn ſie gehörig geſetzt und im Anfange etwas feuchte gehalten worden ſind, ſie kommen in allerley Boden gut fort.

Kaſtanie, der ſüße oder gute Kaſtanienbaum kommt auch gut fort und kann in ganz Europa erzeugt werden, obgleich viele nicht glauben, daß dieſer Baum in den nördlichen Ländern fortkomme oder die Früchte ihre Reife erlangen. — Das Holz von dieſem Baum iſt zum Bau, auch zu Weingefäßen, dem Eichenholze noch vorzuziehen, und wächſt gleichwohl geſchwinder als dieſer Baum.

Der ſüße Kaſtanienbaum verlangt einen etwas fetten und ſchweren Boden, doch kommt er auch in vermiſchten Erdarten fort, nur naſſer und magerer Sand iſt ihm zuwider. — Das Land, auf welchen dieſe Bäume erzogen werden ſollen, muß recht tief gepflügt oder gut gegraben, und ſodann gut und klar zugerichtet werden. Die zur Anpflanzung nöthigen Früchte oder Kaſtanien müſſen friſch und gut ſeyn, und ſobald man im Frühlinge in der Erde handthieren kann, legt man die Kaſtanien in vier Zoll tiefe Furchen in Reihen, welche fünf bis ſechs Fuß von einander entfernt ſind, ohngefähr einen Fuß weit aus einander, bedeckt ſie mit klarer Erde und befreiet das Land öfters vom Unkraute. — Ohngefähr in drey Jahren hebt man alle ſechs Fuß einen jungen Baum aus, verpflanzt dieſe an andere Orte, und giebt den ſtehenbleibenden Pfähle, wenn ſie vorhero ausgeſchneidelt worden ſind. Will man dieſe ſtehengebliebenen Bäume nun zu Stamm- und Schlagholz benutzen, ſo hauet man im folgenden Jahre die ſchlecht oder krüplich wachſenden Bäume im Frühlinge einen Fuß hoch über der Erde ab, ſo, daß nur alle zwanzig Schuh ein Baum zu Bauholz ſtehen bleibt: die abgehauenen ſchlagen an der Wurzel wieder aus, und können nachhero ohngefähr alle acht Jahre abgeholzet, und theils zu Stangen, theils zu Pfählen oder Brennholz gebraucht werden, mithin dieſe Anpflanzung zu Ober- und Unterholz genutzt werden.

Katzenkraut (Marum verum) von ſtarken, gewürzhaften Geruche und Nervenſtärkend. Wird in Gärten gezogen und in Zimmer geſetzt.

Keller, iſt wie bekannt ein unter den Gebäuden oder ſonſt unter der Erde ausgemauertes Gewölbe, welches in allen Wirthſchaften nothwendig iſt, um darin ſowohl im Sommer als Winter mancherley Dinge gut aufbewahren zu können. Alle Keller, ſie mögen zu Wein, Bier, Milch oder andern Victualien beſtimmt werden, ſollen lie-

der zu groß als zu klein angelegt ſeyn, und ihre Lage und Keller- oder Zuglöcher ſollen gegen Norden ſeyn, damit ſie im Sommer kühle und von der dahin ſcheinenden Sonne nicht erwärmt werden können. Von ihrer Tiefe läßt ſich nichts genaues beſtimmen, weil ſich dieſe nach der Beſchaffenheit des Bodens richtet, wo man aber kein Waſſer zu fürchten hat, da macht man ſie doch lieber etwas tief als zu ſeichte, damit ſie im Sommer kühle genug und im Winter warm ſeyn mögen. — Das Gewölbe ſoll in einem langen Bogen fortgeführt, und ein ſogenanntes Tonnengewölbe ſeyn, auch auf ſeinen eigenen Mauern, ohne Nachtheil der Grundmauern ruhen. Der Eingang und die Treppe ſollen bequem angelegt, und die Stufen zwey bis drey Ellen lang und zum bequemen Auf- und Abſteigen ſechs bis acht Zoll hoch, auch zum Antritt zehn bis zwölf Zoll Breite haben. — Der Fußboden des Kellers ſoll entweder mit Tafelſteinen ausgelegt oder aber gepflaſtert ſeyn, damit alles reinlich erhalten werden könne. Die Kellerlöcher müſſen einen Fuß über der Erde angelegt werden, damit das herabfallende Regenwaſſer nicht in den Keller laufen könne, auch übrigens mit eiſernen Stäben oder Gegitter verſehen ſeyn. In Wein-, Milch- und Bierkellern ſoll man nicht allerhand Dinge bringen, welche einen üblen Geruch verurſachen, weil dieſe ſonſt den erſtern zum Nachtheile gereichen und einen üblen Geſchmack davon erhalten würden. Aus eben der Urſache dürfen Keller nicht nahe an Abtritte oder Miſtgruben angelegt werden. Daß man in einem Keller übrigens nach ſeinem Bedarf verſchiedene Lager von Steinen oder Holz anbringen laſſe, ergiebt ſich ſchon von ſelbſt, ſo wie auch die Reinlichhaltung ſolcher Behältniſſe in ordentlichen Haushaltungen nicht aus der Acht gelaſſen wird. —

Kellerhals, Seidelbaſt, (Daphne mezereum). Der Same iſt ſcharf und gefährlich, ſechs Beeren ſollen einen Wolf tödten; die Rinde, äußerlich ge-

braucht, zieht Blaſen auf die Art wie Spaniſche Fliegen. Die Beeren geben eine rothe Mahlerfarbe, die im erſten Frühling blühenden Blumen den angenehmſten Wohlgeruch. —

Kerbel, Gartenkerbel (Scandix Cerefolium). Das Kraut in Fleiſchbrühen oder wenn der Saft genoſſen wird, hat eröffnende, auflöſende, harntreibende Kraft, und iſt der Geſundheit ſehr zuträglich. Um ihn zum Gebrauch ſchon im May zu haben, ſäet man den Samen zeitig im März aus. Er dauert den Winter über und wächſt abgeſchnitten wieder nach.

Kern, wird bey den Pferden eine von denen Staffeln oder Stücken des Gaumens genennet, woraus derſelbe zuſammen geſetzt iſt. Dieſer Kern wird den Pferden bisweilen bey gewiſſen Krankheiten geſtochen, um durch das abgehende Blut einige Linderung zu verſchaffen, und das Maul wird alsdenn mit Salz ausgerieben. Wenn dieſe Operation nöthig iſt, findet man bey den Krankheiten der Pferde bemerkt.

Kernobſt, darunter verſtehet man Aepfel, Birnen, Quitten, Maulbeeren, Feigen, Nüſſe, Kaſtanien. So benennet man auch diejenigen Bäume, welche aus den geſäeten Kernen gezogen und gut gemacht werden.

Kernſchule, ſ. Baumſchule.

Kichern, oder **Ziſern** (Cicer arietinum), nur eine Art, eine Hülſenfrucht wird in der Levante, Spanien und Frankreich, wo ſie wild wächſt, auch in einigen Gegenden Deutſchlands zur Nahrung für Menſchen und Vieh angebaut, auch ſtatt des Kaffees gebraucht und daher auch Deutſche Kaffeebohne genannt.

Kiefer, ſ. Föhre.

Kirſchbaum, der wilde **Vogelkirſchbaum** (Prunus avium). Die Lieblingsſpeiſe der Vögel, wovon man rothe und ſchwarze hat. Auf die jungen Stämme pfropft und oculirt man verſchiedene andere gute ſüße Ar-

ten Kirſchen. Aus dieſen Vogelkirſchen bereitet man einen Syrup, Waſſer, Geiſt und Wein. Man bereitet daraus auch ein Mus. Die innere Rinde wird ſtatt der Fieberrinde empfohlen. Das Holz iſt für Tiſchler.

Kirſchbaum der zahme, (Prunus Ceraſus) mit ſeinen mannigfaltigen Abänderungen, den ſchwarzen ſüßen, weißen ſüßen, ſchwarzen ſauren, hellen Glaskirſchen und andern dergleichen mehr. Süße werden auf ſüße, und ſaure auf ſaure Kirſchſtämme oculirt und gepfropft, wovon unter dieſen Artikeln das Nöthige angezeigt zu finden. Der Saft von ſüßen und ſauren Kirſchen, kühlt, erquickt und widerſteht der Fäulniß. Man hat Kirſchenſaft, Kirſchenwaſſer, Geiſt und Wein und Kirſchaquavite. Der öligte Kern, in Milch verwandelt, iſt lindernd und Harntreibend; die Rinde des Stammes und der Wurzel dient zur gelben, mit Zuſätzen zu mancherley andern, ziemlich beſtändigen Farben. — Die Kirſchbäume, z. B. die Maykirſchen, Spaniſchen, wie auch die wohltragenden Holländiſchen, kann man theils an Wänden, theils an die Spaliere, theils ſonſt auf Quartieren in gut gebauetes Land ſetzen, ſo erhält man größere und ſchmackhaftere Kirſchen in gut gedüngtem und bearbeitetem Lande, als wenn dergleichen Bäume an magern Orten ſtehen, wo ſie niemals einige Düngung oder ſonſtige Feuchtigkeit außer dem Regen- und Schneewaſſer erhalten.

Kirſchgeiſt, oder **Kirſchſpiritus**, wird aus den ſchwarzen Vogelkirſchen deſtillirt und iſt eine ſehr heilſame und gute ſtärkende Arzney.

Kirſchſaft, wird aus ſchwarzſauren Kirſchen folgendermaßen bereitet. Die recht reif gewordenen ſchwarzſauren Kirſchen werden in ein reinlich Gefäße abgebeert, alsdenn in einem eiſernen Mörſel mit ſammt den Kernen geſtoßen, die Maſſe ohngefähr vier und zwanzig Stunden in einem hierzu ſchicklichen hölzernen oder ſteinernen Gefäße ſtehen gelaſſen, ſodann ausgepreßt, dieſer aus-

gepreßte Saft durch ein feines Haarſieb gegoſſen, damit Schalen und Kern zurück bleiben, darauf in einem verzinnten Keſſel aufs Feuer geſetzt, etwas Gewürze als Nelken und Zimmt und ſo viel Zucker darein gethan, als die Hälfte des Saftes am Gewichte ausmacht, beydes mit einander unter ſtetem Umrühren ſo lange kochen laſſen, bis ohngefähr der vierte Theil davon eingeſotten iſt, worauf derſelbe vom Feuer genommen, und wenn er erkaltet, in ſteinerne Flaſchen gefüllt, dieſe zugeſtöpſelt und in einen recht friſchen Keller geſetzt wird. Man kann dieſen Saft nach Belieben auch noch etwas ſtärker einkochen laſſen, weil er ſich ſodann deſto länger hält. Mit dergleichen Safte kann man zu allen Stunden Kirſchwein, auch Kirſchaquavit bereiten, indem man nur eine beliebige Quantität davon unter Wein oder gut abgezogenen Brantewein gießen darf. Manche preſſen den Saft bloß aus den Kirſchen, ſchlagen ihn durch oder vielmehr ſeigen ihn durch ein feines Tuch oder Haarſieb und füllen ihn ohne mit Zucker und Gewürze zu kochen auf Bouteillen, ſetzen ihn ſodann in Keller und machen ihn erſt alsdann ſüße, wenn er gebraucht wird.

Kirſchwein, wird auch alſo gemacht: man ſtößt recht reif gewordene ſaure Kirſchen viel oder wenig, je nachdem man viel Kirſchwein machen will, thut dieſe mit ſammt den Kernen in ein reines Weinfäßgen, in welches ein Stück vom Zapfenloche ab, ein Reifen mit Gazeleinwand oder Beuteltuch eingeſpannt worden, damit die Schalen und Kerne nicht vor den Hahn kommen können und der Wein klar abgezapft werden kann, ſchüttet das Gefäße voller Wein, läßt dieſen eine kurze Zeit ruhig liegen, zapft ſodann nach Belieben davon ab, und macht ihn mit Zukker ſo ſüß als man verlangt.

Kitt, iſt ein auf beſondere Art zugerichteter Mörtel, deſſen man ſich zu feſter Verbindung der Materialien, beſonders der Fontainen, ſteinernen Waſſerkäſten u. d. m. bedient. Man nimmt hierzu Hammerſchlag, Bolus

Glas und Bachkies, eins ſo viel als das andere, Ziegelmehl, ſo viel als die vorigen Stücke zuſammen ausmachen, alles zu feinem Pulver gemacht, geſiebt und wohl unter einander gemiſcht. Wenn man dieſe Kitte gebrauchen will, ſo macht man ſie mit Eſſig dünne an, rührt ungelöſchten gepülverten Kalk darunter, jedoch nicht eher als man die Maſſe gebrauchen will. Wenn ſie ſo dicke wie gemeiner Mörtel iſt, daß ſie an der Mauer wie ein Kalkwurf kleben bleibt, ſo iſt ſie recht.

Klapper, Hahnenkamm (Rhinanthus Crista galli). Unkraut auf Feldern und Wieſen, grün wird es vom Viehe gefreſſen, zum Heu iſt es aber untauglich, daher durch wiederholtes Abſchneiden in der Blüthe zu vertilgen. Unter dem Getreide giebt es dem Mehl eine dunkle Farbe, dem Brode einen unangenehmen, doch unſchädlichen Geſchmack.

Klapperſchlangenwurzel (Polygala Senega), das ſicherſte Mittel wider den giftigen Biß der Schlangen in Amerika, iſt nun auch in Europa gegen verſchiedene Krankheiten ſehr wirkſam befunden worden. Sie iſt ein Schweiß- und Harntreibendes, auflöſendes, zertheilendes, zuweilen Brechen und Stuhlgang erregendes Mittel, deſſen Gebrauch Behutſamkeit erfordert.

Klebekraut, (Galium Aparine). Die Wurzel färbt roth. Sein Kraut oder Pulver davon wird auf Wunden gebraucht; und der Saft wider die Kröpfe. Der Same wird ſtatt des Koffees empfohlen.

Klee, rother Wieſenklee, auch Holländiſcher, Spaniſcher, dreyjähriger Klee gennant (Trifolium pratenſe). Dieſe Sorte iſt die vorzüglichſte zum Anbau für den Landwirth (die Luzerne oder Schneckenklee ausgenommen). Sein Anbau vermehrt ſich und verdient immer mehrere Erweiterung, da er die Grundlage zur Stallfütterung und verbeſſerten Landwirthſchaft iſt. Dieſer Klee kommt zwar in jedem Boden fort, aber am beſten in einem etwas

feuchten, ſchweren, lehmigten fetten Boden; denn je beſſer das Erdreich hierzu iſt, deſto frecher wächſt er heran, ſo, daß man denſelben im guten Lande, im andern Jahre nach ſeiner Ausſaat, dreymal im Sommer abhauen kann, im Fall die Witterung nicht gar zu trocken iſt, ſonſt aber muß man ſich mit zwey Erndten begnügen: iſt das Land ſchlecht und mager, ſo fallen auch die Erndten ſo aus, denn alle Pflanzen, ſelbſt das Unkraut nicht ausgenommen, wollen hinreichende Nahrung zu ihrem guten Gedeihen haben, und alſo auch der Klee. Am gewöhnlichſten ſäet man dieſen Klee zeitig im Frühjahre unter Hafer oder Gerſte in einem guten zugerichteten, vom Unkraut oder Quecken gut gereinigten Acker, ſo wie der Hafer oder die Gerſte erſt ausgeſäet und dieſe Früchte ein paarmal überegt ſind, oben darauf aus und egt ihn nunmehro ganz leichte unter, ſo, daß dieſer kleine Samen nicht zu tief unter die Erde komme. Im Nothfall kann man den Kleeſamen auch nur auf eine andere ausgeſäete Frucht oben aufſäen und ſodann mit einer Walze überwalzen, folglich den Samen nur an die Erde andrücken. Da es allezeit vortheilhafter iſt, den Kleeſamen lieber ein wenig zu dicke als zu dünne auszuſäen, weil er im erſtern Falle das Unkraut nicht aufkommen läßt, ſondern daſſelbe erſtickt, im letztern Falle aber leicht vom Unkraute überwachſen und ſodann erſtickt wird; ſo nimmt man alſo auf einen Acker, allwo man einen Dresdner oder zwey Berliner Scheffel Korn hinſäet acht bis zehn Pfund Samen, welcher von der vorjährigen Erndte gewonnen worden, auch fein reif und vollkörnig ſeyn ſoll, damit er auch aufgehe, welches von unreifen Samen nicht zu erwarten iſt.

Durch dieſen Klee verſchaft man ſich ein häufiges und nahrhaftes Futter, nicht nur für das Rindvieh, ſondern auch für Pferde, Schweine und Gänſe. Tragende Sauen erhalten davon viel Milch, ihre Ferkel wachſen geſchwinde und lernen gar bald den Klee mit großem Appe-

tit freſſen. Die Gänſe freſſen ihn nicht weniger gern, und er mag jung oder alt ſeyn, ſo darf man ihnen nur etwas davon in den Hof werfen, und man kann ſie ſolchergeſtalt ſo lange damit ernähren bis ſie auf die Stoppeln getrieben oder auf die Maſt geſtellt werden; ſo wie denn auch die Truthühner und Kapaunen eine ſehr gute Nahrung an dieſem Klee finden. — Im erſten Jahre der Ausſaat, erhält man nur eine mäßige Erndte auf den Herbſt, welche nach der Güte des Bodens und der gehabten Witterung, mehr oder weniger reich ausfällt; aber in dem darauf folgenden Jahre kommt der Klee erſt zu ſeiner rechten Erndte, wo man denn ohngefähr in der Mitte oder gegen das Ende des Monat Mays, wenn man an anderer grüner Fütterung Noth leidet, ſchon etwas zur Fütterung abhauen kann, nur muß man dergleichen jungen Klee entweder nur in kleinen Portionen, und durchaus nicht naß, und wenn Reif oder Thau darauf liegt, oder aber auf der Heckſelbank geſchnitten und mit Stroh vermiſcht füttern, weil er das Vieh ſonſt aufblähet und demſelben ſchädlich, ja tödtlich werden kann; dahingegen wenn der Klee einmal die Blüthenknoſpen zu zeigen anfängt, ſo kann das Vieh davon ſo viel freſſen als es will, ohne daß man Schaden zu befürchten hat: nur muß man ſich hüten, den Klee zu keiner Zeit, noch weniger aber wenn er naß iſt, auf hohe Haufen über einander zu ſchütten, weil er ſich ſonſt ſehr bald erhitzt, das Vieh ſodann ebenfalls aufblähet, und auch zum Futter beynahe untauglich wird.

Im erſten Jahre da der Klee ausgeſäet worden, bringt man im Herbſte wo möglich etwas kurzen Dünger darauf, damit die Pflanzen dadurch theils Schutz vor der Kälte, theils Nahrung zum beſſern Wachsthum erhalten, und im Frühlinge wird der noch liegen gebliebene Miſt wiederum abgeharkt und auf andere Felder gebracht. Schafe darf man niemals auf Kleefelder laſſen, weil dieſe den größten Schaden darauf anrichten, indem ſie denſelben

das Herz ausfreſſen. — Da wo es an Dünger mangelt, kann man den Klee auch mit Miſtjauche, Holz- oder Seifenſiederaſche, oder auch mit Düngeſalz, recht zeitig im Frühlinge beſtreuen laſſen, und die Erndte dadurch vermehren.

Will man den Klee zu Heu machen, um ein kräftiges Winterfutter zu erlangen, ſo läßt man ihn, ſobald als ſich nur hier und da einige Blüthköpfe zeigen, bey guter Witterung abhauen, und ob man gleich nicht ſo viel an Heu erhält, als wenn man die völlige Blüthe abwartet, ſo bekommt man doch ein weit beſſeres Futter (und weiter hin auch noch eine Erndte), als wenn man ſo lange wartet, indem der Klee dadurch nur zäh und überſtändig wird, die Stengel aber holzig und vom Viehe ſodann nicht gefreſſen werden können. — Beym Kleeheumachen muß man aber etwas anders verfahren, als wie bey dem gewöhnlichen Wieſenheu: dieſes wird mit den Harken öfters gewendet, der Klee aber nicht, ſondern man läßt ihn ordentlich in Schwaden liegen, bis er auf der einen Seite trocken genug geworden, alsdenn werden die Schwaden mit Streugabeln umgewendet, und wenn er auf der andern Seite ebenfalls dürre genug iſt, ſo bringt man ihn gegen Abend in kleine Haufen zuſammen, und fährt ihn ſodann des Morgens, wenn er noch ein wenig feuchte iſt, nach Hauſe auf den Heuboden, woſelbſt das Heu aber nicht derb zuſammen getreten werden darf, weil ſich daſſelbe ſonſt erhitzt. Will man auch dieſes vermeiden, ſo bringe man zwiſchen jede Lage Kleeheu etwas gutes Futterſtroh; dadurch verhütet man das Dumpfigwerden des Heues und vermehrt zugleich das Winterfutter, denn das dazwiſchen gebrachte Stroh erhält einen angenehmen Geruch und Geſchmack, und wird von dem Viehe im Winter mit vieler Begierde gefreſſen. — Die vorhin angezeigten Vorſichten beym Kleeheumachen und Einfahren deſſelben in den Morgen- und Abendſtunden ſind darum nothwendig,

weil ſonſt die Blätter in den heißen Tagesſtunden leichte abfallen und dieſe nunmehro als das Beſte von dieſem Futter verloren gehen.

Zu Samen läßt man im zweyten Jahre nach der Ausſaat, ein Stück vom erſten Hiebe ſtehen, und wenn die Samenköpfe recht ſchwarzbraun geworden, und der darin befindliche Same bräunlich zu werden anfängt, ſo wird der Klee bey guter Witterung abgehauen, und wenn derſelbe recht dürre geworden nach Hauſe gefahren, daſelbſt über der Scheuntenne, wo er luftig und trocken liegt, bis zum Winter aufgehoben, und weil dieſer Same nicht leicht aus den Kappen geht, am allerwenigſten aber wenn er feuchte iſt, herausgebracht werden kann, ſo wird derſelbe bey großer Kälte im Winter ausgedroſchen. — Der davon erhaltene Same wird wohl gereinigt und für den Mäuſen gehörig verwahrt. Die beym Dreſchen übriggebliebene Spreu, muß man ſogleich in Säcke füllen, und dieſe entweder in einer warmen Stube hinter dem Ofen aufhängen, damit ſie vollends recht dürre werde, und der noch häufig darin befindliche Same durch abermaliges Dreſchen vollends heraus gebracht werde, oder aber man bringt die Säcke mit der Spreu in einen Backofen, nachdem das Brod heraus iſt (der aber nicht zu heiß ſeyn darf, weil ſonſt der Same zum Aufgehen untüchtig gemacht wird), läßt ſie in dem zugemachten Ofen über Nacht liegen und driſcht den Samen den folgenden Tag vollends heraus. —

Wenn der Klee auf die vorgedachte Weiſe im zweyten Jahre zwey- oder dreymal abgehauen oder eingeerndtet worden, ſo wird das Kleeland im Herbſte einmal gepflügt, und mit Weizen oder Korn ſogleich beſäet und eingeegt. Stehet der Kleeacker aber nicht in guter Düngung, ſo darf man denſelben nicht mit Weizen, ſondern nur mit Korn beſäen, weil erſtere Frucht mehrere Nahrung verlangt als die letzte. — Der Klee dauert eigentlich drey

Jahre, und manche Landwirthe laſſen denſelben auch ſo lange ſtehen, allein dieſe Methode iſt mehr ſchädlich als nützlich; denn im dritten Jahre giebt der Klee nicht nur weit weniger Futter als im zweyten Jahre, ſondern man verliert auf dieſem Kleelande überdieſes noch eine Getreide-Erndte, welches doch kein geringer Verluſt für den Landwirth iſt, den man alſo auf alle Fälle zu verhüten bemühet ſeyn muß. Die allervortheilhafteſte Art den Klee zu erbauen iſt, daß man ihn nicht anders als in dem ſogenannten Braachfelde erzeugt, das heißt, ihn im zweyten Jahre, da die Hafer- oder Gerſtenfelder braache liegen ſollten, zwey oder dreymal aberndtet, und das Kleeland alsdenn im Herbſte mit Winterfrüchten beſtellt.

So hat man auch noch verſchiedene andere Kleearten, als: den Hopfenklee, gelber Ackerklee (Trifolium agrarium), welcher auch ein vortrefliches Futter für alles Vieh, beſonders für die Schafe abgiebt; dieſe Sorte wird vorzüglich in England unter das Getreide mit ausgeſäet. —

Der Sternklee (Trifolium ſtellatum) jedem Vieh ein angenehmes Futter, und für die Pferde ſo kräftig wie Hafer. — Weißer kriechender Klee (Trifolium repens), Bienenklee, ein gutes Futter für alles Vieh, beſonders für Schafe, wird in einigen Gegenden gebaut. Das Decoct der Blumen, auch der Blätter wird als Thee gebraucht. — Röthlicher großer Geisklee (Trifolium rubens) iſt ein gutes Futter für Pferde und Rindvieh, und wird zum Anbau in Vermiſchung mit Getreidefrüchten empfohlen.

Gemeiner Steinklee (Trifolium meliloti officinalis), mit weißer und gelber Blume, wovon die gelben, meliloti citrini flores, die kräftigſten, als eines der beſten zertheilenden, erweichenden, ſchmerzſtillenden Mittel zu Pflaſtern, Melilotenpflaſter ꝛc. gebraucht werden. Für Bienen eine gute Nahrung. Das Kraut ſoll Motten ab-

halten. So hat man übrigens noch verſchiedene Kleearten, welche von weniger Bedeutung für den Landwirth ſind. —

Klette, gemeine, Grindwurz (Arctium Lappa), iſt für das Vieh unbrauchbar. Die ſchleimigten eßbaren Wurzeln, im Frühling gegraben, ſind Blutreinigend, auflöſend, Harntreibend, welche Kräfte auch Blättern und Samen eigen ſind. Die Blätter ſind auch äußerlich im Gebrauch und wenn ſie friſch auf alte Schäden gelegt werden, ſo heilen ſie dieſelben, ſo wie ſie auch die Feuchtigkeiten aus geſchwollenen Füßen ausziehen. Das Decoct der Wurzel ſoll das veneriſche Uebel heilen können. Die geſchälten Stängel vor der Blüthe, auch die Wurzelſproſſen, wie Spargel zugerichtet, geben eine angenehme Speiſe. —

Klopfhengſt, heißt ein Hengſt, welchem man diejenigen Samenadern, welche von den Nieren in die Gailen gehen, entweder durch ein gewiſſes Werkzeug ganz abgezwickt, oder mit einem hölzernen Hammer zerquetſcht. Dieſe Art iſt gefährlicher und ſchmerzhafter als der Schnitt, und iſt ſonſt nirgends als in Spanien gebräuchlich.

Knoblauch, (Allium ſativum) wird von einigen Völkern als Magenſtärkendes, Blähung- und Schweißtreibendes Mittel in Menge gegeſſen. Man bauet ihn in Gärten auf eben die Art wie die Zwiebeln, durch Zertheilung der Zwiebeln oder Zähen, wovon die ſchönſten abgenommen, und entweder im Frühjahre, im März oder April, in lockeres Erdreich zwey Zoll tief und drey oder vier Zoll von einander eingeſetzt werden, worauf ſie ohne große Wartung als Reinigung des Unkrauts wachſen. Die Wurzel hat einen ſcharfen durchdringenden Geruch; als Abſud oder mit Milch gekocht, löſet ſie ſtark auf, tödtet die Würmer, welches auch der an den Maſtdarm gelaſſene Dampf und Klyſtiere davon wirken; Weinaufgüſſe werden wider den Stein empfohlen; äußerlich wer-

den ſie gequetſcht oder in Aſche gebraten aufgelegt, ſie ſind Geſchwulſt zertheilend, und auf den Unterleib geſchmiert Wurmtreibend.

Köthe, heißt das unterſte Gelenke am Fuße eines Pferdes, welches zwiſchen dem Schienbein und dem Huf iſt. Wenn ein Pferd ausgeköthet hat, ſo ſtehet es vorne auf den Zähen, und die Köthe gehet ihm aus und ein.

Kohl (Braſſica oleracea), wovon folgende Hauptabänderungen vorkommen: **gemeiner grüner Kohl**, **Kraut**, **gemeiner weißer Kohl**, **Weißkraut**, **Kopfkohl**, friſch und eingemacht zur Speiſe für Menſchen und zur Fütterung fürs Vieh. **Rother Kopfkohl**, von gleichem Nutzen. **Windelſtädter Kopfkohl**, **Spitzfrühkraut**. **Gelber Savoyerkohl**, **Werſing**. **Grüner Werſing**, **Herz**- auch **Pörſchkohl**. **Brauner Kohl**, **Krauskohl**, **Federkohl**; einige Abarten davon: **Bardewicker Kohl**, **niedriger brauner Kohl**; der **hohe pommerſche Kohl**, **blauer Kohl** bis zehn Schuh hoch, mit Arm dicken Stengeln, der beſte iſt zur Fütterung des Viehes. Der **Schnittkohl**, der mehrmalen an der Erde abgeſchnitten wird, und wieder wächſt.

Blumenkohl, **Carviol** ſiehe unter Blumenkohl. —

Kohlrabi oder **Kohlrüben** über der Erde, welche eßbare Knollen am Strunke haben, und wovon man eine grüne und blaue Art hat.

Kohlrüben unter der Erde, Klumprüben.

Dieſe Kohlarten insgeſammt, ziehet man theils in Gärten, größtentheils aber auf dem Felde. Das zu Kraut oder Kopfkohl, Pörſchkohl, Kohlrabi, Kohlrüben, Braunkohl beſtimmte Land ſoll ſtark und mit gutem fetten Dünger, wo möglich vor Winters oder ſehr zeitig im Frühjahre gedüngt werden, auch wenigſtens drey bis viermal

gut und tief gepflügt, und übrigens gut zugerichtet werden, wenn man gute Früchte zu haben wünſcht.

Der Same dieſer Kopfkohlarten wird, je nachdem man früh oder ſpätes Kraut oder Kopfkohl auszupflanzen willens iſt, in mäßigwarmen Gegenden, theils Ausgangs März, wenn es die Witterung erlaubt, theils im April auf nicht zu fettes aber gut gegrabenes Land ausgeſäet, und damit die Erdflöhe den zarten aufgehenden Kopfkohlpflanzen keinen Schaden zufügen können, ſo beſtreuet man dieſelben alſobald wie ſie aufzugehen beginnen, mit ganz klar geriebenem trockenen Pferdemiſt oder Pferdeäpfeln ohngefähr einen Zoll hoch. Da oftmals das Frühkraut gut geräth, bisweilen auch das Spätekraut oder Kopfkohl beſſer als das frühe einſchlägt, ſo thut man wohl, zweyerley Ausſaaten mit dem Kopfſamen zu machen. Auf eben die vorgedachte Weiſe verfährt man alſo auch mit Ausſäung des Savoyerkohl, Pörſchkohl, Kohlrabi und Kohlrübenſamen, damit man frühe und ſpätere Früchte erhalte. Den Braunkohlſamen kann man auch zu verſchiedenen Zeiten ausſäen und verſchiedene Anpflanzungen davon den Sommer hindurch machen.

Wenn die Kohlpflanzen ohngefähr die Größe von ſechs bis acht Zoll erreicht haben, ſo werden ſie in das für ſie beſtimmte Land (wo möglich nach einem erfolgten oder kurz vor einem zu hoffenden Regen) anderthalb Fuß weit von einander gehörig eingepflanzt, und iſt die Witterung zu trocken, ſo, daß man auf Regen nicht länger warten kann, ſo müſſen die Pflanzen gleich bey dem Einſetzen ordentlich mit Waſſer angegoſſen werden, wozu man alſo das benöthigte Waſſer auf das Feld ſchaffen laſſen muß. Die etwa ausgehenden Pflanzen werden nach einigen Tagen durch friſche erſetzt. Wenn die Witterung günſtig iſt, ſo werden die ausgeſetzten verſchiedenen Pflanzen in einer Zeit von drey, vier bis fünf Wochen, die Größe erreicht haben, daß ſie behackt werden müſſen; dieſes ge-

ſchiehet ebenfalls wo möglich nach einem erfolgten mäßigen Regen; alles Unkraut muß ſorgfältig ausgezogen, und die Erde bis an die Blätter der Pflanzen angehäuft werden. Daß man von allen Kohlarten die Blätter zum Viehfutter verwendet, iſt eine bekannte Sache, nur muß man ſich hüten dem Viehe ſolche Blätter zu geben, welche theils mit Raupen, theils mit ſogenanntem Mehlthau oder Krautläuſen beſetzt ſind, weil dergleichen Ungeziefer dem Viehe nachtheilig iſt, eben ſo darf man auch das Kraut oder den Kopfkohl nicht zu ſehr von Blättern entblößen oder abblatten, weil man ſonſt ſchlechte Krauthäupter erhält. Im Herbſt, ehe die Fröſte noch eintreten, werden die ſchönſten Kohlköpfe oder Krauthäupter theils zum Verkauf, theils um Sauerkraut davon einzumachen, ausgeſchnitten; auch von den ſchönſten zu künftigen Samen ausgeſucht, dieſe mit ſammt den Strünken und Wurzeln ausgezogen, und den Winter hindurch vor dem Froſte im Keller bis zur Zeit da ſie zum Samentragen ausgeſetzt werden müſſen, gut verwahrt und von den etwa faulwerdenden Blättern bisweilen gereiniget. Das zum Viehfutter beſtimmte übrige Kraut wird endlich, ſo wie die Fröſte eintreten anfangen, über der Wurzel mit Krautmeſſern abgehauen, und alles ohnweit dem Wohnhauſe in Gärten oder ſonſtige ſchickliche Orte in kleine Haufen wie Heuſchober, die Köpfe nach außen aufgeſetzt, und nach und nach mit ſammt den Strünken zur Fütterung des Viehes verwendet. Der ſogenannte Braunkohl oder Krauskohl wird ebenfalls ehe die Fröſte kommen, mit ſammt den Wurzeln ausgezogen, von den unterſten gelben Blättern gereiniget, und ſodann im Garten mit den Wurzeln ohngefähr 1 Schuh tief in die Erde, Reihenweis liegend eingeſchlagen, und im Winter zur Speiſe angewendet.

Kohlrabi und **Kohlrüben**, müſſen nicht weniger vor eintretendem Froſte aus der Erde genommen, von den Blättern und Wurzeln gereiniget, und in Kellern oder

ſonſtigen Gruben, welche in die Erde gemacht, und mit Bretern und Erde bedeckt werden, damit der Froſt nicht eindringen könne, zum Wintergebrauch verwahrt werden. Die ſchönſten werden zum Samenziehen mit ihren Wurzeln im Keller bis zum Frühjahre aufgehoben.

Koller bey Pferden, dieſe Krankheit kommt öfters bey Pferden vor. Die Kennzeichen davon ſind: das Pferd hat weniger Gefühl vom Stangengebiß als vorher; es wird, wenn es eine Zeit lang geritten worden, immer nach und nach ſchwerer in der Hand; es läßt ſich, wenn es zurück gehen ſoll, zwar mit dem Oberleib zurück ſchieben, bleibt aber mit den vier Füßen wie angenagelt ſtehen; es hält, wenn es geritten wird, ſeine Ohren mehrentheils nach dem Halſe hingedrückt, und hält ſie in dieſer Richtung ſteif, ohne ſie viel hin und her zu bewegen, ſieht dabey mit den Augen immer vor ſich hin, und giebt wenig Acht auf die vorhandenen Gegenſtände; es vergißt die erhaltenen Strafen bald; lauter Zeichen woran man den angehenden Dummkoller leicht erkennen kann. Im Stalle aber äußern ſich zuerſt folgende Kennzeichen: das Pferd geht auf das Zurufen ganz träge herum, es läßt, wenn es in der Krippe nichts zu freſſen hat, ſeinen Kopf traurig niederhängen und legt die Ohren rückwärts an den Kopf; es hebt, wenn es ſein Heu von der Raufe holen will, ſein Maul ganz langſam in die Höhe, nimmt auf eine dumme Weiſe ein Maul voll, zerkäuet dieſes ein wenig, hört aber mit dem Käuen bald wieder auf, und läßt das Heu eine geraume Zeit im Maule ſtecken, fängt dann nach einigen Minuten wieder an zu käuen, hört abermals bald wieder auf, und fährt auf dieſe Art abwechſelnd ſo lange fort, bis es den genommenen Biſſen hinunter ſchluckt; es pflegt auch, wenn es ſein in der Krippe vorgelegtes Futter freſſen will, dieſes auf eine ungewöhnliche Weiſe zu käuen, ein Mal außerordentlich geſchwind, ein ander Mal wieder ſehr langſam, und ſtützt den Kopf dabey in die

Krippe. Dieſes ſind die Vorboten des Kollers. Wenn aber die Krankheit ſchon weiter gekommen iſt, und das Pferd den Dummkoller im höchſten Grade hat, ſo äußern ſich folgende Kennzeichen: das Pferd bezeigt ſich im Gehen ganz ſchwindelnd, läßt den Kopf zur Erde hängen, hebt die Beine gleich einem blinden Pferde in die Höhe, und iſt überhaupt in allen ſeinen Bewegungen ſehr langſam, es pflegt, wenn man es im Gehen forcirt und damit anhält, entweder ganz ſtille zu ſtehen, ſetzt die Hinterfüße bey die Vorderfüße und achtet die Schläge wenig oder gar nicht, oder ſpringt in die Höhe und gebehrdet ſich, als wenn es toll wäre; es iſt weder zurück noch vorwärts zu bringen, noch zu einigem Dienſte zu gebrauchen; es frißt ſein Heu nicht von der Raufe, ſondern nimmt es nur von der Erde zu ſich, und ſäuft dabey ſehr wenig; es iſt durch kein Zurufen weder auf die eine noch andere Seite zu bringen, ſondern muß jedesmal herum geſtoßen werden, wobey es ſeine Füße kreuzweiſe über einander ſetzt, es bekommt zu Zeiten auch Anfälle, wie ein tolles Pferd, ſteigt im Stalle in die Krippe und zerreißt die Halfter. Die Kennzeichen, deren ſich ſonſt die Schmiede bedienen, beſtehen darin, mit einem Finger in das Ohr zu greifen, und mit dem Abſatz auf die Krone zu treten; zeigt ſich nun das Pferd unempfindlich hierbey, ſo halten ſie es für dummkollericht. Sie ſind auch wirklich für weſentliche Kennzeichen des Dummkollers anzuſehen.

Bey der Kur dieſer Krankheit hat man ſein vorzügliches Augenmerk darauf zu richten, daß man die Urſache der Krankheit erkenne, und nach dieſer die Heilung einrichte. Es trägt ſich z. B. zu, daß ein Pferd durch Erhitzung einen Anfall vom Dummkoller bekommt. Man erkennet dieſen daran, wenn bey den übrigen Kennzeichen ſeine Augen ganz trübe ſind, daß ſie den Augapfel nicht entblößen können, ſondern beſtändig bedeckt halten. Dieſe Art dummkollerichter Pferde wird jedesmal aus dem

Grunde geheilt, wenn man ihr gleich Anfangs die Spor- und Schrankader öffnet und eine ſtarke Portion Blut weg- läßt, dabey fleißig Kühltränke giebt, welche aus Salpeter, Muſchel- oder Auſterſchalen, oder präparirten Weinſtein bereitet werden, und täglich einige reizende Klyſtiere bey- bringt. Dieſe Klyſtiere können aus folgenden Mitteln beſtehen:

Camillenblumen,
Käſepappeln, von jedem eine Hand voll,
Coloquint 1 Loth.

Dieſe Stücke werden in ½ Maas Waſſer gekocht, und die Brühe alsdenn durchgeſeiht. In dieſer löſt man noch 1 Loth Seife und eben ſo viel Salz auf. Hat man mit die- ſen Mitteln 4 bis 5 Tage angehalten, ſo wird das Pferd wieder hergeſtellt ſeyn.

Man hat ferner Beyſpiele, daß junge Hengſte im Frühjahre, wenn die Belegungszeit heran naht, und ſie vom Belegen abgehalten werden, in eine Art von Dumm- koller, der den Namen des Sommerkollers hat, verfallen. Dieſe Thiere werden glücklich geheilt, wenn man ihnen aus den Untertheilen eine gute Portion Blut abzapft, Kühltränke giebt, das Futter ſparſam reicht und ſie, ſo bald als möglich iſt, zum Springen läßt. Wird ihnen das letztere verſagt, ſo hat man ſich wenig Hoffnung zu ihrer Wiedergeneſung zu machen. Pferde von melancho- liſchem Temperamente, die zur Dickblütigkeit geneigt ſind, desgleichen diejenigen, bey welchen die Krankheit eine Ver- härtung der Leber zum Grunde hat, ſind zwar ſehr ſchwer zu heilen; doch werden öfters einige unter denſelben wie- derum ſoweit gebracht, daß ſie von dem Landmanne auf dem Acker noch ganz wohl gebraucht werden können.

Die Verfahrungsart bey dieſen Pferden beſteht in Folgendem: Man läßt an den Untertheilen zur Ader und wiederholt dieſes alle 14 Tage. Gleich zu Anfang, wenn ſich die Krankheit äußert, legt man ein Leder aufs Kreuz

und eins auf jede Seite des Halſes, da wo ſich der Kopf mit dem Halſe verbindet, und läßt dieſe Leder 14 Tage bis 3 Wochen liegen. Dabey werden dem Pferde Morgens und Abends jedes Mal 2 Loth von folgender Lattwerge auf die Zunge geſtrichen.

Rohes Spiesglas ½ Pfund,
gemeiner Schwefel,
Queckſilber, von jedem 8 Loth:

Miſche dieſes zuſammen und ſetze noch hinzu:

Guajacholz 8 Loth,
Klettenwurzel ½ Pfund,
weiße Seife 1 Pfund,
Honig 2 Pfund, und mache alles dieſes zur Lattwerge.

Will dieſes Mittel keine Hülfe leiſten, ſo kann man mit Folgendem einen Verſuch machen:

Potaſche 4 Loth,
Salmiak 2 Quent. Mache es zu Pulver.

Dieſes Pulver löſe man in einem halben Maas Waſſer auf, thue dann 3 Loth glänzenden Ofenruß dazu, laſſe es einen halben Tag ſtehen und alsdenn durch ein Tuch laufen, und bewahre die Brühe zum Gebrauch auf. Hiervon werden dem Pferde täglich 4 Loth mit 1 Pfund Waſſer gegeben, und wenn dieſes 8 Tage hinter einander geſchehen iſt, ſo kann man ihm die nämliche Portion einen Tag um den andern geben. Außer dieſen Mitteln iſt aber bey denjenigen Pferden, wo die Dickblütigkeit die wahre Urſache der Krankheit iſt, eine beſtändig anhaltende mäßige Bewegung und ein das Blut verdünnendes Futter nöthig.

Ueberhaupt tragen bey dummkollerichten Pferden eine anhaltende Bewegung, die jedoch ſo beſchaffen ſeyn muß, daß das Blut nicht in Wallung gerathe, ein mäßiges Futter, das dünnes Blut erzeugt und ein guter luftiger Stall, das meiſte zur Heilung bey; ſo iſt es auch bey dergleichen Pferden zuträglich, ihnen die vorbeſchriebene Leder zu legen und ſie auf die Weide gehen zu laſſen.

Kornfege, Kornrolle, iſt eine Maſchiene auf welcher das Getreide von Treſpe, Staube und andern Unreinigkeiten gereiniget wird. Sie iſt jedem Landwirthe bekannt und bedarf keiner weitläuftigen Beſchreibung.

Kornwurm. Es giebt deren zweyerley Arten. Die eine Sorte beſteht aus kleinen ſchwarzen geſchnäbelten Käfern, welche nicht fliegen können, und die das Getreide ſo aushölen, daß davon nichts weiter als die Schalen übrig bleiben. Die andere Sorte heißen Maden und beſtehen aus kleinen weißen oder röthlichten Würmern, welche die Spitzen am Korne wegfreſſen und ein Geſpinnſte über den Getreidehaufen weg machen. Ein gewiſſes Mittel dieſe ſchädlichen Thiere zu vertreiben, beſtehet in folgenden:

Man nimmt Knoblauch nach Belieben, je nachdem man viel oder wenig Getreide hat, zerſtößt dieſen gut in einem Mörſel, alsdann thut man etliche Händeſvoll abgeſtreifte Wermuthkörner, ſie mögen grün oder getrocknet ſeyn, dazu, und nimmt ſodann noch einen guten Theil gut zerſtoßene grüne Nußſchalen, welche ebenfalls grün oder trocken ſeyn können. Dieſe drey Stücke zuſammen thut man in einen Keſſel voll Waſſer, läßt es eine Viertelſtunde lang kochen, alsdenn erkalten und in ein anderes Gefäß gegoſſen, und ſo wie das Korn mit Schaufeln in Furchen geſchlagen worden, ſo taucht man einen Beſen in das Waſſer, und während dem daß man das Korn hin und her wendet, ſo wird daſſelbe immer ein wenig damit beſprengt; denn es ſchadet dem Getreide nichts, wenn es auch ziemlich naß wird, es muß nur gut durch einander geſtochen werden. Dieſes Beſprengen wiederholt man die Woche drey oder vier mal, bis dieſes Ungeziefer ausgerottet worden. So wie das Getreide auf dieſe Art beſprengt worden iſt, ſo gräbt man in den Kornhaufen ein oder ein paar Keſſel fein tief hinein, ſo, daß die Würmer oben hinein kriechen können, worauf ſich dieſelben häufig in den Keſſel verſammlen,

und man ſie nunmehro des Tages einigemal ausſchütten und auf eine oder die andere Art umbringen kann.

Krapp, ſiehe unter Färberröthe.

Krauteiſen oder Scharpeiſen, iſt eine lange, hölzerne glatt gehobelte Tafel, in welcher in der Mitte quer über ein ſcharf geſchliffenes, ſchrägliegendes Eiſen angebracht iſt, auf welchem man die Gurken oder den Krautſallat klein zu ſchneiden pflegt.

Krauthobel, Krautſcharpe, iſt dem vorigen ziemlich ähnlich, jedoch um einen anſehnlichen Theil größer, hat auch zwey oder drey ſcharfe Eiſen quer über, und iſt an den langen Seiten mit ein paar, mit Falzen ausgeſtoßenen Leiſten verſehen, in welchen ein viereckichter Kaſten ohngefähr acht bis zehn Zoll hoch, hin und wieder gehet. So wie nun Kraut zu Sauerkraut geſcharpt werden ſoll, ſo werden die Krauthäupter entzwey und die Strünke herausgeſchnitten, der Kaſten voll Kraut gelegt, etwas zuſammen gedruckt, und nunmehro auf den Eiſen hin und her gefahren, worauf das ſolchergeſtalt klein gemachte Kraut zwiſchen den Eiſen hindurch in das untergeſetzte Gefäße fällt.

Krebs, gehört unter die Schalenfiſche und iſt jedermann bekannt. Man fängt ſie auf verſchiedene Art, aber am leichteſten mit den ſogenannten

Krebskätſchergen, worin ſie ſich ſehr leicht von ſelbſt fangen; an dieſes wird ein kleines Garn, welches rings umher an einen kleinen Reif befeſtiget iſt, ſo, daß es unter ſich einen Sack macht; mitten durch gehet ein vier bis fünf Ellen langer Stab, welcher unten an dem dicken Ende zugeſpitzt iſt, damit man ihn auf den Grund der Bäche und Teiche in die Erde ſtoßen könne; das Kätſchergen aber iſt, etwa drey Spannen hoch von unten herauf in gleicher Weite von dem Stab abſtehend an demſelben feſte gemacht. Die geſchundene Hinterviertel von Fröſchen werden dem Reif vom Garne gleich an den Stab

angebunden, und dieſer hierauf ins Waſſer, wo man Krebſe vermuthet eingeſtecket. Was nun vor Krebſe an den Köder anbeißen, die bekommt man auch bey Herausziehung des Stabs in dem Kätſchergen, als aus welchem ſie nicht entwiſchen können, dergeſtalt, daß man öfters auf einmal in einem ſolchen Kätſchergen ſechs, acht und mehr Krebſe fänget. Des Nachts, beſonders bey Donnerwetter, gehen die Krebſe in den Landſeen und Flüſſen ſehr nach dem Ufer zu, wenn man alsdenn mit einer brennenden Fackel oder Lichte daran auf und nieder gehet, ſo ſiehet man die Krebſe ſtehen, und kann ſie mit der Hand ergreifen, welche Art zu krebſen das Krebsleuchten heißet. —

Kreſſe, Gartenkreſſe (Lepidium ſativum), wird zu Sallat gebraucht: der Saft iſt zertheilend, auflöſend. Hiervon hat man eine Spielart mit krauſen Blättern.

Die **wilde Kreſſe**, Brunnenkreſſe, in Heilkräften der vorigen gleich und äußerlich gegen die Gicht.

Die **große Wegkreſſe** (Lepidium Iberis) wird von einigen Aerzten als ein ſteinzermalmendes Mittel gerühmt. **Indianiſche**, auch **Spaniſche Kreſſe**, kleine und große, die Frucht und Blumenknoſpen mit Eſſig eingemacht, dienen ſtatt der Kapern; die Blumen werden als Sallat gegeſſen, dienen auch in bösartigen Ausſchlägen und gegen den Scharbock. Man ziehet ſie bey uns in Gärten.

Kuh, heißt unter dem Rindviehe, wie bekannt, dasjenige Stück Vieh, welches theils zur Fortpflanzung des Geſchlechts, theils um die Milchnutzung, theils um den Dünger davon zur Düngung der Felder zu bekommen, in den Hauswirthſchaften gehalten wird. Den Namen einer Kuh erhält ſie aber alsdann erſt, wenn ſie einmal gekalbet hat, vorhero wird ſie eine Kalbe oder Ferſe genennet, und nach guter Wirthſchaftsregel, ſoll keine Kalbe vor dem

dritten Jahre zugelaſſen oder von dem Bullen oder Stammochſen belegt werden, wenn man ſchöne große Kühe und alsdenn ebenfalls auch gute Kälber ziehen will. Eine Kalbe iſt zwar zu Fortpflanzung ihres Geſchlechts im zweyten Jahre geſchickt, allein dadurch leidet ihre Stärke, Größe und Dauer ungemein, und es wird alsdenn nie eine rechte Kuh daraus werden. Zu Kühen gelangt man entweder durch eigene Nachzucht, oder durch Ankaufung derſelben; allein die eigene Zuziehung ſeiner benöthigten Kühe verdient allezeit den Vorzug vor den angekauften; denn wer bereits eine gute Art von milchreichen Kühen hat, der wird allezeit beſſer thun ſein Vieh ſelbſt anzuziehen; denn er kann nicht nur die ſchönſten und beſten Kälber hierzu ausſuchen, ſondern das ſelbſt zugezogene Vieh iſt bereits der Himmelsgegend und der Fütterung gewohnt. Bey gekauften Kühen hingegen hat man allezeit mehr zu befürchten, weil es nur äußerſt ſelten geſchieht, daß jemand eine recht gute Kuh verkauft, wenn es nicht aus Noth geſchehen muß, ſondern ein jeder ſucht immer das ſchlechteſte Stücke Vieh, welches auf ein oder die andere Art einen Mangel hat, fortzuſchaffen oder zu verkaufen, und hierzu kommt endlich auch noch, daß fremdes Vieh die Fütterung oder die Triften nicht gewohnt iſt, woraus alsdenn zuweilen Krankheiten entſtehen.

Bey dem Einkauf der fremden Kühe hat man theils auf die Güte, theils auf das Alter derſelben zu ſehen. Das Alter erkennet man theils aus den Zähnen, theils aus den an den Hörnern befindlichen Ringen. Ohngefähr während anderthalb Jahren ſtoßen ſie die vordern Zähne ab, alsdenn in einem halben Jahre die nächſten dabey ſtehenden, gegen das Ende des dritten Jahres aber ſtoßen ſie alle mit einander ab; wenn ſie nun im Stillſtande ſind, ſo ſind die Zähne gleich weiß und lang, wenn ſie aber ins Alter kommen, ſo fangen die Zähne an kurz, ungleich und ſchwarz zu werden. An den Ringen der

Hörner kann man das Alter bey den Kühen auch einigermaßen beſtimmen; denn ſo oft eine Kuh kalbet, bekommt ſie einen neuen Ring an den Hörnern; wenn man nun dieſe zählet, ſo kann man daraus die Anzahl der gehabten Kälber und der Jahre einer Kuh ſo ziemlich, doch nicht mit der größten Zuverläſſigkeit beſtimmen, wenn man annimmt, daß eine Kuh vor dem erſten Kalbe zwey oder drittehalb Jahr alt war, und ſie hätte drey oder vier ſolcher gedachten Ringe, ſo würde ſie ohngefähr fünf oder ſechs Jahr alt ſeyn. Wer alſo Kühe kaufen will, der kaufe junges Vieh; die beſten Kühe ſind, wenn ſie ein paar mal gekalbet haben, weil dieſe nunmehro in ihre beſte Nutzungszeit, welche zwiſchen fünf und zehn Jahren iſt, eintreten. Ferner hat man beym Einkauf auch darauf zu ſehen, ob ſich eine Kuh gut melken laſſe, auch auf allen vier Strichen gut ausgemolken werden könne, und dieſes kann man am beſten gewahr werden, wenn man bey dem Melken ein paar mal zugegen iſt; denn es giebt öfters Kühe, welche ſich theils nicht gerne melken laſſen, mehrmalen aber durch Nachläſſigkeit des Geſindes nur auf zwey oder drey Strichen Milch geben, welches immer als ein Fehler bey einer Kuh angeſehen werden kann. Wenn eine Kuh alſo in Gegenwart des Käufers gemolken wird, ſo ſiehet derſelbe zugleich auch ob ſie viel und gute Milch giebt, worauf man allerdings zu ſehen hat, weil die größte Nutzung darin beſteht. Alte Kühe zu kaufen iſt nicht rathſam, weil dieſe von Jahr zu Jahr in der Nutzung abnehmen, ausgenommen im äußerſten Nothfall, wenn man etwa durch Unglück um ſein Vieh gekommen, keine jungen nicht erlangen kann, und gleichwohl einen Viehſtand haben muß, um ſeine Felder düngen zu können. Wenn eine Kuh zehn, allerhöchſtens zwölf Jahr alt geworden, ſo taugt ſie weder zur guten Milchnutzung noch zur guten Kälberzucht viel mehr, mithin muß ſie alſo in dieſem Alter entweder verkauft oder gemäſtet und geſchlachtet werden.

Wie ein Hauswirth zu guter Nachzucht an Rindviehe gelangen könne, davon iſt bereits unter dem Artikel Kalb das Nöthige angezeigt worden.

Es iſt aber nicht hinreichend gute, geſunde und milchreiche Kühe zu haben, nein, ſondern man muß dieſelben auch gut füttern und warten, wenn man den wahren Nutzen davon ziehen will. Alles Futter, es mag im Sommer oder Winter ſeyn, muß dem Viehe ſehr ordentlich zur gehörigen Zeit, vorſichtig und auch reinlich gereicht werden. An den mehreſten Orten müſſen ſich die Kühe im Sommer ihr Futter auf der Weide ſuchen, nur an wenigen iſt es gebräuchlich dieſelben ſowohl im Sommer als Winter, zu Hauſe oder im Stalle zu füttern. Da wo man gute Viehweiden hat, da iſt es billig daß man dieſelben gehörig benutzt, und dem Viehe ſein Futter daſelbſt ſuchen läßt; allein bey dergleichen Viehweiden hat man auch die Vorſicht anzuwenden nöthig, daß man das Vieh nicht eher dahin treiben laſſe als bis das Gras in genugſamer Menge vorhanden iſt; ferner, ſollen die Kühe nicht zu früh, wenn noch Reif auf dem Graſe liegt, auch nicht bey zu großer Hitze in den Mittagsſtunden ausgetrieben werden, und ſobald ſich im Herbſt die Reife und Nachtfröſte einſtellen, die Sommerhutung oder Fütterung auf der Weide eingeſtellt und die Witterfütterung zu Hauſe angefangen werden: die Reife benehmen dem Graſe nicht nur alle Kraft, folglich giebt es dem Viehe keine Nahrung ſondern ſie verurſachen auch häufige Blähungen, ſo, daß dasjenige Vieh, welches viel dergleichen elendes Gras gefreſſen hat, matt und elend wird, und ſich in langer Zeit nicht wieder erholen kann. Noch weit nachtheiliger aber iſt es für Landwirthe, wenn ſie keine guten, ſondern ſchlechte, elende, wenig oder gar kein Gras bringenden Hutungen haben, und deſſen ungeachtet ihr hungriges Vieh bey Nebel, Reif und großer Hitze dahin treiben laſſen: das arme Vieh bekommt nicht nur nichts zu ſeiner

Nahrung, oder ſehr weniges und äußerſt ſchlechtes Futter; die Milch und der ſo äußerſt nöthige Dünger gehen verlohren, und das Vieh wird überdieſes noch Krankheiten ausgeſetzt, welche den Verluſt des Viehes nach ſich ziehen können; und überdieſes muß das Vieh an ſolchen Orten, wo es nicht genugſames Gras auf den Weiden findet, annoch zu Hauſe gefüttert werden, welches Futter theils aus dem Unkraute, welches man aus den Getreidefeldern mit vieler Mühe ausjätet, theils aus Gras von den Rändern, und aus Gärten beſtehet, theils auch durch Weizenſchreppe und Wickfutter ꝛc. erſetzt werden muß.

In manchen Ländern hat man die ſogenannte Stallfütterung mit dem Rindviehe eingeführt, die Viehweiden gänzlich abgeſchaft, und theils dieſe, theils auch die Braachfelder mit mancherley Futterkräutern angebauet, und dadurch hat man ſich in den Stand geſetzt ſeine Kühe nicht nur den ganzen Sommer hindurch, theils mit ſogenanntem Spaniſchen Klee, Luzerne, Eſparſette, Weizenſchreppe, Wicken ꝛc. zu füttern, ſondern man macht auch von den gedachten Kleearten Heu, um von dieſen ein ſehr kräftiges Futter für ſeine Kühe und anderes Vieh zu erhalten. Wie die Kleearten dem Viehe überhaupt, alſo auch den Kühen, den Sommer hindurch mit Behutſamkeit und guter Eintheilung gefüttert werden ſollen, davon iſt bereits unter dem Artikel Klee die nöthige Anzeige geſchehen. — Bey dieſer Fütterung wird auch das zweymalige Tränken täglich mit kalten Waſſer, ſo wie das Salzgeben, welches letztere wöchentlich wenigſtens ein paar mal geſchehen ſoll, und wovon man auf eine Kuh jedesmal eine Hand voll rechnet, nicht außer Acht gelaſſen: das Salz iſt den Kühen ſo wie allem andern Viehe eine wahre Arzney, und ſoll alſo in gut eingerichteten Landwirthſchaften nicht mangeln, oder dem Viehe nur ſehr ſelten gereicht werden. —

Das Winterfutter müſſen alle Kühe, ſie mögen auf der Weide im Sommer oder im Stalle ernährt worden ſeyn, ſo gut als nur immer möglich iſt, erhalten. Die Herbſtfütterung wird theils mit Kraut, theils aus weißen Rüben, Kohlrüben, Möhren, Runkelrüben, Kartoffeln oder Erdbirnen angefangen, und mit dieſen verſchiedenen Futterarten auch im Winter, ſo lange man Vorräthe hat und ſich daſſelbe hält, fortgefahren, indem man's durch Stampfen klar zu machen ſucht, und ſodann mit Spreu oder Getreideabgängen, oder aber mit aus Stroh geſchnittenem Heckerling vermiſcht, den Kühen zur Fütterung giebt, darneben aber auch Heu, Grummet, futterigen Gerſten- oder Haferſtroh, oder auch Wirrſtroh von Rocken oder Weizen in die Raufen mit aufſteckt. Gewöhnlich pflegt man den Kühen ihr Winterfutter alſo zu reichen: des Morgens wird ihnen Siede, unter welche die vorgedachten Fütterungsarten gemiſcht und eingebrühet worden, zweymal nach einander vorgeſchüttet, alsdenn wird ihnen etwas Heu in die Raufe geſteckt, oder wo dieſes mangelt oder nur ſparſam vorhanden iſt, ſtatt deſſen Wirrgebundſtroh von Weizen oder Rocken, oder aber Gerſt- oder Haferſtroh, und ſodann werden ſie mehrentheils warm getränket. Des Mittags erhalten ſie wiederum dergleichen gedachte Siede, alsdenn wird abermals Heu oder Stroh eingelegt, ſodann entweder im Stalle getränkt, oder aber, wenn es die Witterung geſtattet, heraus in den Hof an den Tränketrog zur Tränke gelaſſen. Des Abends bekommen ſie abermals ein paar mal von der gedachten Siede vorgeſchüttet und nachhero auf die Nacht wird ihnen da, wo man gute Heuvorräthe hat, abermals Heu in die Raufen geſteckt, bey Mangel deſſelben aber nur von ein oder der andern Art Wirrſtroh vom Wintergetreide oder aber ſtatt deſſen Sommerſtroh aufgeſteckt. Wer viel Stroh füttern muß, hat alsdenn auch eine weit magere Nutzung von ſeinen Kühen zu erwarten, als derjenige ſo ihnen mehr

oder pures Heu zu ihren Mahlzeiten reichen kann, mithin muß ſich ein jeder nach ſeinen Futtervorräthen richten, oder mehr Heu von verſchiedener Art zu erbauen ſich angelegen ſeyn laſſen; auch niemals mehr Kühe halten als er reichlich ernähren kann; denn eine gut oder reichlich gefütterte Kuh, giebt eben ſo viel Nutzen als zwey andere ſchlecht ernährte, und die Arbeit iſt nur die Hälfte ſo groß. Es verſtehet ſich ſchon von ſelbſt, daß die Kühe zu allen Zeiten ſatt gefüttert werden müſſen, denn wo dieſes nicht geſchieht, da wird man ſchlechte Nutzung davon ziehen. Da, wo man mit dem Heue und Grummet etwas ſparſamer haushalten, oder auch an die Siede kein Getreideſchrot oder ſchwarzes Mehl mengen will, da läßt man auch zugleich beym Stroh- oder Heckerlingſchneiden etwas Heu oder Grummet Lagenweis legen und ſolchergeſtalt mit klar ſchneiden und füttern. In das Saufen pflegt man den Kühen ein wenig grobes Mehl, Schrot von geringen Getreide oder auch nur Kleien einzurühren, wie nicht weniger in Waſſer aufgelöſte Oelkuchen von Lein, Hanf ꝛc. mit darunter zu miſchen oder auch die Spreu damit anzufeuchten, denn die Oehlkuchen ſind ihnen theils geſund, theils geben ſie beſſere und mehrere Milch darnach. Das warme Füttern und Tränken der Kühe iſt an den allermehreſten Orten im Gebrauch; in manchen Ländern und Orten pflegt man die Kühe aber ſowohl im Sommer als Winter ſtets mit kaltem Futter und eben alſo mit kaltem Saufen zu verſehen, welche Methode allerdings nachgeahmt zu werden verdient, denn es entſtehet hieraus nicht nur der Vortheil, daß man viel Holz und Arbeit erſparen kann, ſondern das Vieh wird dadurch zugleich auch geſünder erhalten. — Das warme Getränke treibt den Schweiß aus, und macht das Vieh matt, und wir ſollten billig der Natur folgen, wenn wir die Wirthſchaft verbeſſern wollen: denn dieſe hat dem Viehe kein warmes Getränke beſtimmt; daher auch ein Stück Vieh, welches

von Jugend auf kalt getränkt worden, einen Ekel für warmen Getränke bezeigt, und nur durch großen Durſt gezwungen werden kann, dieſen widernatürlichen Trank zu ſich zu nehmen. Die Schweizer haben ohne allen Streit das allerſchönſte und geſundeſte Vieh; dieſes wird aber niemals anders als kalt getränkt. Bloß bey großer Kälte im Winter kann man allenfalls die zu große Kälte des Waſſers, durch etwas warmes zu mildern ſuchen. — Eine Kuh pflegt gewöhnlich neun Monate trächtig zu gehen und gewöhnlicher Weiſe pflegen die Kühe im Frühjahre zu rindern, oder die Zeit ihrer Begattung durch verſchiedene Kennzeichen zu erkennen zu geben, welche darin beſtehen, daß ſie theils unruhig werden, theils durch Blöken, theils durch Aufeinanderſpringen, theils auch durch Entziehung der Milch den Willen zur Begattung an den Tag legen; dieſe Sehnſucht nach dem Brommer oder Stammochſen dauert ohngefähr 16, 18 auch 20 Stunden, und die beſte Zeit die rindernde Kuh zum Stammochſen zu bringen iſt in der Hälfte dieſer angegebenen Zeit, etwa in 10 oder 12 Stunden. Die mehreſten Landwirthe haben die Gewohnheit ihre Kühe faſt alle zu gleicher Zeit zuzulaſſen, woraus der Schade für ſie entſtehet, daß ſie zu einer gewiſſen Jahreszeit Ueberfluß an Kälbern und Milch erhalten, folglich wenn beydes überhäuft iſt, ſo wird auch beydes wenig geſucht und ſchlecht bezahlt. Wer ſich alſo durch ſeine Kälberzucht und Milchverkauf mehr Vortheil verſchaffen will, der muß ſeine Kühe nicht alle zu einer Zeit, ſondern zu verſchiedenen Jahreszeiten belegen laſſen, damit er nicht nur zu allen Zeiten Kälber, ſondern auch friſchmelkende Kühe und Milch erhalte, und das eine ſo wie das andere mit mehrerm Vortheil ins Geld ſetzen könne.

Einige Zeit vorher, ehe die Kuh kalben ſoll oder wenn ſie anfängt trocken zu ſtehen, das heißt, keine Milch mehr hergiebt, ſo muß ſie mit etwas beſſerm Futter ge-

füttert auch öfters mit Oelkuchenſaufen verſehen werden, auch während der Kalbezeit, oder wenn die Zeit der Geburt herannahet, wohl auf ſie Acht gegeben werden, damit, wenn ſie eine ſchwere Geburt haben ſollte, man ihr die nöthige Hülfe leiſten könne. Wenn, nachdem die Kuh das Kalb zur Welt gebracht hat, die After- oder Nachgeburt nicht bald abgehen will; ſo läßt man etliche große Mangoldwurzeln weich kochen, und giebt der Kuh etlichemal nacheinander, jedesmal ein halb Maas voll zum Maule ein, ſo wird die Nachgeburt bald darauf fortgehen. Hätte man dieſes nicht bey der Hand, ſo nehme man

Leinſamenöl ¼ Pfund mit etlichen Meſſerſpitzen Safran vermiſcht; oder

zu Pulver gemachte Enzianwurzel in ½ Kanne Wein, und gebe dieſes der Kuh zum Maule ein. Wollte dieſes nicht helfen und die Nachgeburt wäre den andern Tag nach der Geburt noch nicht da, ſo iſt nicht zu zweifeln, daß dieſelbe nicht angewachſen ſeyn ſollte, und man muß alsdenn mit allen treibenden Mitteln zurückhalten, weil dieſe mehr Schaden als Nutzen bringen würden, ſondern es wird alsdenn Zeit, daß jemand mit einer mit Oel beſchmierten Hand zu der Kuh greiffe, und mit aller nur möglichen Behutſamkeit die Nachgeburt heraus zu holen ſuche, weil ſonſt Fäulniß, Brand und der Tod der Kuh erfolgen würden.

Nach der Geburt muß man der Kuh ebenfalls etwas gütlich thun und ihr etliche Tage theils gute lauwarme Tränke, worein etwas ſchwarzes Mehl oder Schrot gerührt worden, theils gutes Heu mehr als ſonſt zu freſſen geben, damit ſie ſich eines Theils bald wieder etwas erhole, andern Theils auch viel und gute Milch geben und das Kalb genugſame Nahrung erhalten könne. Bey ſehr milchreichen Kühen pflegt es oftmals zu geſchehen daß das Kalb die Milch nicht alle zu ſich nehmen kann, und in dieſem Falle iſt es nothwendig, daß die Kuh neben dem

Kalbe noch etwas gemolken und die überflüſſige Milch anderweit benutzt werde.

Neben der oben gedachten Fütterung und Wartung der Kühe iſt es auch nothwendig, daß ſie auf alle Weiſe reinlich gehalten werden; die Krippen oder Tröge ſollen bey jedesmaligem Futter gereiniget und das Futter ſelbſt von allem Staube oder ſonſtigem Unrathe befreit gegeben werden; der Stall ſoll im Sommer wenigſtens 2 und im Winter einmal von allem Miſte gereiniget, den Kühen täglich des Morgens und Abends gut eingeſtreuet, auch die Euter öfters mit friſchem Waſſer abgewaſchen und überdieſes Bürſte und Staublappen täglich zweymal gebraucht werden, damit das Vieh von allem Staube und Unrathe gut gereiniget werde und deſto beſſer gedeihen könne. — Da wo man Gelegenheit hat ſeine Kühe im Sommer ins Waſſer zu treiben, um ſie da ſchwemmen zu können, ſoll man dieſes auch nicht unterlaſſen, denn es gereicht dem Viehe nicht nur zur Reinigung, ſondern auch zu ſeiner Geſundheit. Reinlichkeit, gute Fütterung und Ruhe, befördern den Wuchs, die Milch und das gute Gedeihen des Viehes.

Was das Melken der Kühe anbelangt, ſo ſoll dieſes dreymal des Tages, nämlich des Morgens, Mittags und Abends geſchehen. Die Euter der Kühe müſſen jedesmal recht rein ausgemolken werden, weil, wenn dieſes nicht geſchiehet, mancher Nachtheil für das Vieh daraus entſtehet, denn 1) bekommen die Kühe hiervon bisweilen böſe Euter; 2) trocknet oftmals ein Strich gar ein; und 3) wird die im Euter zurückbleibende Milch zähe und ſauer; die nachfolgende Milch wird dadurch angeſteckt, daß ſie ſich nicht ſo lange hält als es ſeyn ſoll, und man erhält ſodann nicht die gehörige Quantität Butter. Bisweilen wird das Ausmelken von ſolchen Kühen gehindert, welche erſt gekalbet und eine Geſchwulſt am Euter haben. Dieſem Uebel kann man gar bald abhelfen, wenn man etwas

gutes Bier mit Weizenkleien aufkocht, ſodann ein Stück friſche Butter hinzu thut, und wenn alles ſo weit abgekühlt iſt, daß es das Euter vertragen kann, dieſes alsdenn fleißig damit wäſcht.

Küchengarten, Krätzegarten, darunter verſtehet man einen Garten, in welchem alles dasjenige erbauet wird, was man in der Küche oder Haushaltung nöthig hat oder gebraucht wird. Die Lage eines Küchengartens anlangend, ſo muß dieſe ſo ſeyn, daß die Gewächſe die freie Luft und Sonne gehörig genießen können, folglich frei ſeyn und nicht zu vielen Schatten von Gebäuden oder vielen groſzen Bäumen habe, auch überdieſes ſo nahe als möglich am Hauſe ſeyn, und wo es ſeyn kann, gutes Röhr- oder Brunnenwaſſer haben, damit die darin zu erbauenden Gewächſe bey ermangelndem Regen, ſtets mit genugſamen Waſſer verſehen werden können. Die Größe eines Küchengartens läßt ſich nicht beſtimmen, denn dieſe richtet ſich theils nach dem viel oder wenigen Raume ſo man dazu hat, theils ob man dergleichen Gewächſe viel oder wenig in ſeine Haushaltung bedarf, oder ob man Gelegenheit hat dieſelben an den Mann zu bringen oder zu verkaufen, folglich muß ein jeder ſeinen Küchengarten nach ſeinem Bedürfniſſe entweder groß, mittelmäßig oder klein anlegen, auch dabey zugleich ſein Augenmerk auf den benöthigten Dünger richten, weil ſolche Gärten alle Jahre gedüngt ſeyn wollen, und dahero vielen Dünger erfordern, welchen man ſodann ſeinen Feldern und Wieſen entziehen müßte, im Fall man nicht in genugſamer Quantität damit verſehen wäre, folglich würden die Felder darunter leiden, und ſchechte Erndten die natürlichen Folgen davon ſeyn.

Was nun die Geſtalt oder Form eines Küchengartens anbetrifft, ſo läßt ſich auch hier wieder nicht ganz genau beſtimmen oder ſagen, daß einer wie der andere gleiche Geſtalt haben müſſe, denn die Plätze ſind nicht alle

gleich, mithin muß man ſich nach der Gelegenheit ſo man dazu hat oder haben kann, bequemen. — Hat man Platz genug oder freie Wahl, ſo giebt man einem dergleichen Garten gern die Geſtalt eines länglichen Vierecks, oder man macht ihn ohngefähr noch halb ſo lang als derſelbe breit iſt. Die Abtheilung geſchiehet ſodann in verſchiedenen Quartieren, und auf dieſen werden wiederum Beete in beliebiger Länge, welche aber gewöhnlich vier Fuß breit gemacht werden, angelegt, damit man theils bequem pflanzen, theils auch das Unkraut gut ausjäten könne. Iſt der Platz groß, ſo wird ein ziemlich breiter Kreuzgang in der Mitte des Gartens zum bequemen Gehen angelegt, die an den Seiten befindlichen nöthigen Gänge aber nach Proportion um einen guten Theil ſchmäler gemacht, und die zwiſchen den Beeten nöthigen Gänge erhalten eine Breite von ohngefähr anderthalb Schuhen, oder wie es ſonſt einem jeden gefällig iſt. Die Beete werden mit allerhand nützlichen Gewächſen beſäet und bepflanzt, deren Säung, Pflanzung und Wartung unter ihren gehörigen Artikeln beſchrieben oder zu finden iſt, und die Einfaſſung der Quartiere geſchiehet ebenfalls mit allerhand nützlichen, theils in der Küche, theils zur Arzney dienlichen Gewächſen, als z. B. mit Spicke oder Lavendel, Angelica, Meliſſe, Salbey, Thymian, Erdbeeren, Schnittlauch u. d. m.

Weit nützlicher iſt es aber wenn man einen Küchen- und Baumgarten zugleich anlegt, und das Land oder den Platz alſo auf doppelte Art benutzt. Die Lage und Geſtalt iſt die nämliche wie vorher bey dem Küchengarten gedacht worden, nämlich wo möglich daß derſelbe ein längliches Viereck vorſtelle, und die Eintheilung der Quartiere und Gänge wird auf eben die bereits gedachte Art gemacht, und die Bäume kommen auf die Rabatten oder Einfaſſungen zu ſtehen, ſo, daß der inwendige Raum der Quartiere denen Unterfrüchten überlaſſen bleibt, welche ſo-

dann mit ſchicklichen Früchten bepflanzt werden. — Die Rabatten werden alsdenn mit verſchiedenen Obſtbäumen, wechſelsweiſe mit hochſtämmigen, Spalier und Pyramidalbäumen in gehöriger Entfernung und niemals zu dichte beſetzt, damit ſie eines Theils genugſame Nahrung haben, und andern Theils den Küchengewächſen durch zu vielen Schatten nicht nachtheilig werden können. Die Einfaſſung der Rabatten geſchiehet auf eben die Weiſe, oder mit eben dergleichen nützlichen Gewächſen, wie kurz vorher beym Küchengarten gedacht worden iſt, um den Garten auf alle nur mögliche Art benutzen zu können.

Küchengewächſe, darunter verſteht man theils Küchenkräuter, theils Wurzeln, theils Küchenfrüchte, welche man ſowohl roh als gekocht, und dieſes theils grün, theils getrocknet zu mancherley Speiſen anwendet. Zu den Küchenkräutern rechnet man verſchiedene Sorten von Kohl, als Blumenkohl, Werſing- oder Savoyerkohl, Kohlrabi, Winter- und Sommerkopfkohl oder Cappuskraut, Braun- und Krauskohl, Schnittkohl ꝛc. Baſilien, Borragen oder Borretſch, Dill, Dragun, Endivien, Fenchel, Kerbel, Peterſilie, Kreſſe, verſchiedene Arten Laktuke, Löffelkraut, Melden, Pfefferkraut, Pimpinelle oder Bibinell, Portulak oder Burzelkraut, Rapunzel, Saturey, Sauerampfer, Sauerklee, Spargel, Spinat, Steinbrech ꝛc.

Zu den Küchenwurzeln gehören: Cichorien, Haberwurz, Paſtinak, Peterſilienwurzeln, Erdartiſchocken, Erdäpfel, Erdbirnen, Erdnüſſe, Knoblauch, Lauch, Meerrettig, Möhren oder Mohrrüben, Radieſe und Rettige, Rüben, rothe Rüben, Steckrüben, Rübenkerbel, Schalotten, Scorzenere, Sellerie, Zuckerwurzeln, Zwiebeln. Zu Küchenfrüchten gehören: Artiſchocken, Bohnen von verſchiedener Art, Zuckererbſen, Coriander, Gartenerdbeeren, Gartenlinſen, Gurken, Melonen, Kürbſe, Kümmel, Senf, Türkiſcher Weizen ꝛc. Den Anbau oder Pflanz-

und Wartung dieſer Gewächſe findet man unter ihren Namen angezeigt.

Kůhſtall, iſt bekanntermaßen dasjenige Gebäude in welchen die Kühe eingeſtellt und gefüttert werden. Die mehreſten dergleichen nach alter Bauart angelegten Kůhſtälle ſind theils für Menſchen und Vieh unbequem und ungeſund angelegt. Seit einiger Zeit hat man ſich's angelegen ſeyn laſſen, auch für das Vieh bequemere und geſündere Wohnungen anzulegen. Die Haupteigenſchaften eines guten Kůh- oder Rindviehſtalles überhaupt beſtehen in folgenden:

1) Muß der Stall für die Anzahl Vieh ſo er einnehmen ſoll, geräumig genug ſeyn. Damit man aber den Stall weder zu groß noch zu klein anlege, ſo muß man auch wiſſen, wie viel Raum ein Stück Vieh nöthig habe, damit daſſelbe bequem darin liegen könne. Nach der Erfahrung muß

a) ein Stand für eine Kuh vier und einen halben Fuß breit, und acht bis acht und einen halben Fuß lang angelegt werden, wenn er recht bequem ſeyn ſoll. Da man den Ochſenſtall, und den für das junge Vieh, da wo ſichs thun laſſen will, gerne in ein Gebäude zuſammen bringt, ſo wird allhier ſogleich mit bemerkt, daß

b) der Stand für einen Ochſen die nämliche Länge wie ein Kuhſtand bekommt, in die Breite hingegen ein halber Fuß zugegeben werden kann; dahingegen

c) hat man für das junge oder Gelteyieh nicht ſo viel Raum nöthig, ſondern ein dergleichen Stand iſt überflüßig breit, wenn er drey und einen halben Fuß angelegt wird.

d) Für die Kälber muß man auch den nöthigen Raum haben, und ihnen, je nachdem man viel oder wenig hat, einen bequemen Platz anweiſen, jedoch läßt ſich für dieſe allhier kein ſo genaubeſtimmmtes Maas angeben.

2) Hat man auch auf eine bequeme Stellung des Viehes zu ſehen, damit demſelben theils das Futter bequem vorgelegt, theils der Miſt gut herausgeſchaft, theils auch darum, damit der Stall in den Gängen immer reinlich ſey, und auf denſelben ohne ſich unſauber zu machen, gut hin und her gegangen werden könne. Um dieſe Bequemlichkeiten zu erlangen, ſo iſt es nöthig, daß das Vieh in zwey Reihen mit den Köpfen gegen einander geſtellt werde, und zwar ſo, daß darzwiſchen noch ein Futtergang von fünf Schuhen hindurch geht, aus welchem man alsdenn dem auf beiden Seiten ſtehenden Viehe ſein Futter weit beſſer als nach der alten gewöhnlichen Art, wo das Vieh mit den Köpfen nach den Wänden zu geſtellt iſt, vorgegeben werden kann. Aus der gedachten Stellung des Viehes mit den Köpfen gegen einander, entſtehet auch noch der Vortheil, daß nicht ſo vieles Futter beym Aufſtecken auf die Raufen in den Miſt geſtreuet wird, als wenn daſſelbe mit den Köpfen nach der Wand hin ſtehet.

3) Iſt es ſehr nützlich und nothwendig, daß man in dem Stalle eine Futterkammer mit anbringe, damit das Futter darin zubereitet werden könne. Und in dieſer legt man zugleich eine Treppe zum Boden an, um das daſelbſt aufzubewahrende trockene Viehfutter bequem herunter hohlen zu können.

4) Hinter den Kuhſtänden müſſen Kanäle angelegt werden, damit ſich die Jauche darin ſammle und alsdann in die vor dem Stalle angebrachten Gruben abfließen, daſelbſt geſammlet und zur Düngung angewendet werden könne. Damit dieſe Jauche aber aus den Ständen leicht in die angelegten Kanäle abfließen könne, ſo müſſen die Stände gepflaſtert und dieſes Pflaſter nach den Köpfen oder Krippen zu, wenigſtens vier Zoll höher als am hintern Ende angelegt werden.

5) Iſt der Raum, welchen die Gänge und Krippen wegnehmen, auch in Anſchlag zu bringen. Der Futtergang in der Mitte des Stalles muß wenigſtens die Breite von fünf Fuß haben, und damit man auch bequem hinter den Kühen weggehen kann, ſo legt man auch hier noch einen Gang von ohngefähr zwey bis zwey und einen halben Fuß breit an. Die Krippen läßt man aus zwey bis drey Zoll ſtarken kiefernen Bohlen, ein und einen halben bis zwey Fuß weit verfertigen. Dergleichen Krippen läßt man auch aus ganzen Stämmen aushauen; allein erſtere ſind nicht nur wohlfeiler ſondern auch dauerhafter; denn der Kern oder das beſte Holz wird aus den Stämmen zu Spähnen gehauen, und der Splint oder das ſchlechte nicht langedauernde Holz bleibt zurück.

Endlich iſt auch noch zu bemerken, daß man in dem Stalle auch noch ſogenannte Dunſtröhren anbringen müſſe, um dadurch die von dem Viehe entſtehenden Ausdünſtungen, welche dem Viehe ungeſund ſind, fortzuſchaffen. Dieſe Dunſtröhren, welche wie kleine Rauchfänge geſtaltet ſind, nehmen gleich in der Decke ihren Anfang, und ſind aus vier ſtarken Bretern, wo jedes ohngefähr einen Fuß breit ſeyn kann, recht gut zuſammen gefügt. Da nun aber dieſe Dunſtzüge durch das auf dem Boden liegende Heu bis oben zum Dachforſte hinaus geführt werden müſſen, und es gar leicht geſchehen kann, daß zwiſchen den Fugen, beſonders wenn ſie nicht ſorgfältig gemacht worden, der Broden oder die Dünſte vom Viehe hindurch dringen, und das daran liegende Futter verderben könnte, ſo wird man wohl thun, die Ecken dieſer Röhren inwendig auspichen zu laſſen. Unten im Stalle werden an der Decke ordentliche Schieber von Bretern an dieſe Dunſtzüge angebracht, damit man dieſelben im Winter täglich einige Stunden öffnen und die Dünſte aus dem Stalle heraus laſſen könne, des Abends werden ſie aber wiederum zugeſchoben, im Sommer aber bleiben die gedachten Schie-

der Tag und Nacht offen, und zwar ſo lange bis ſich die Fröſte wiederum einſtellen.

Durchgängig hat man zu merken, daß die Kuhſtälle zur Winterszeit warm, den Sommer aber kühle, jederzeit trocken, helle, lüftig und reinlich ſeyn ſollen. Warme Ställe erhält man, wenn man bey Erbauung derſelben ſogenannte Wellerwände (man ſehe oben unter Bauen) aufführt; helle und luftig werden ſie, wenn man in den Wänden an ſchicklichen Orten auch genugſame Fenſter anbringt, und dieſe zur gehörigen Zeit öffnet, kühle bleiben ſie im Sommer, wenn man bey Sonnenſchein Thüren und Fenſter zuhält, dieſe nur des Morgens und Abends öffnet, und dabey ſtets die Dunſtröhren offen ſtehen läßt, damit die Dünſte vom Viehe hinaus ziehen können; reinlich werden ſie gehalten, wenn man den Miſt nicht zu lange darin liegen läßt, die Lagerſtätten nach dem Ausmiſten mit Waſſer ausſchwemmt, die Gänge und Decken fleißig abkehrt, und beſonders an letztern die von vielen Landleuten aus Aberglauben ſo ſehr geliebten Spinneweben fleißig abkehrt, als welche zu weiter nichts dienen als das Vieh und Futter zu verunreinigen und einen häßlichen Anblick verurſachen. Was man übrigens bey Erbauung neuer Ställe oder ſonſtiger Gebäude für den Landwirth zu beobachten habe, davon findet man unter dem Artikel Bauen die nöthigen Regeln angezeigt.

Kühlſchiff, Kühlſtock, iſt ein langes viereckigtes Gefäße, in der Geſtalt eines ſeichten Kaſtens, deren man bey großen Brauereyen bisweilen zwey hat, damit man das Bier, wenn es in dem Keſſel oder der Braupfanne genug geſotten hat, darein ſchlagen und nach Nothdurft, ehe es in den Gährbottig gebracht wird, darinnen abkühlen könne. Die Größe eines ſolchen Kühlſchiffes richtet ſich gewöhnlich nach der ſtärkern oder ſchwächern Bierbrauerey. Z. B. wenn ein Kühlſchiff acht Viertel Bier Dresdner Maas in einer Tiefe von

neun Zollen halten ſoll, ſo würde daſſelbe im Lichten zwölf und einen halben Schuh lang, neun Schuh breit und achtzehn Zolle tief genug ſeyn. Sollte aber das Bier zu tief liegen, und man wollte es zu ſchleuniger Abkühlung nur ſechs Zoll tief haben und ebenfalls den Gehalt von acht Vierteln Bier herausbringen, ſo würde das Kühlſchiff im Lichten vierzehn Fuß lang, zwölf Fuß breit und funfzehn Zoll tief ſeyn müſſen. Dergleichen Kühlſchiffe oder Kühlſtöcke werden von guten kiefernen Pfoſten auf das genaueſte zuſammen geſpündet, und außen herum mit Zwingen verſehen, damit die Pfoſten ſowohl an dem Boden als an den Seiten dergeſtalt genau zuſammen getrieben werden können, daß nicht das geringſte durchdringen kann. Sie ſtehen auf eichenen Gerüſten, unter welchen man den Raum zum Füllager anwenden kann. Wenn nun das fertige Bier auf das Kühlſchiff gebracht worden, ſo muß es daſelbſt abgebrochen, das iſt, mit langen Stangen, an welchen vorne durchlöcherte Bretgen angemacht ſind, auf und ab gerührt werden, bis es verlangtermaßen genug abgekühlt iſt. Hierauf eröfnet man den Hahn oder Zapfen, welcher nächſt dem Gährbottig iſt, dergeſtalt daß das Bier entweder unmittelbar durch das meſſingene, an den Hahn angemachte Wenderohr (ſo ſich wie an den Feuerſpritzen hin und her wenden laſſen muß), in den Gährbottig läuft, oder man hängt unter das Rohr eine Rinne, durch welche das Bier in den Gährbottig laufen kann. Wo aber dergleichen Kühlſchiffe nicht gebräuchlich ſind, da hat man etliche ſogenannte Kühlfaſſe, welche man beſonders im Sommer nur zur Hälfte anfüllt, und alſo das Bier darin abkühlet.

Kukumer, ſ. Gurken.

Kümmel, Speiſekümmel (Carum Carvi) iſt Blähung treibend. Man hat davon gebranntes oder abgezogenes Waſſer oder Kümmelbrantwein und Oel. Die gewürzhafte Wurzel wird in einigen Gegenden eingemacht

gegeſſen, in andern Wein daraus gemacht; in manchen genießt man die jungen Blätter und Sproſſen. Man ſäet den Kümmel in die Gartenbeete, und wenn das Getreide vom Felde iſt, ſo wird daſſelbe geſtürzt und zugerichtet, man zieht ſodann die Kümmelpflanzen aus, und verſetzt ſie zehn bis zwölf Zoll weit von einander auf das zugerichtete Feld; den folgenden Sommer um Johanni wird derſelbe reif, ausgezogen, in mäßige Gebunde gebunden, mehrere Tage auf dem Felde zum Abtrocknen ſtehen gelaſſen, alsdenn eingefahren, ausgedroſchen, gereiniget, auf den Boden gebracht und öfters gewendet, bis er völlig ausgetrocknet iſt, damit er nicht anlaufe und verderbe. Das Feld, wo er geſtanden, wird ſodann wieder zur Winterſaat zubereitet. An manchen Orten ſäet man den Kümmel auch ſogleich auf das dazu beſtimmte Feld aus, und erntet ihn in dem darauf folgenden Jahre. —

Römiſcher Kümmel, (Cuminum Cyminum) von ſtärkern Kräften als der Deutſche Kümmel; wird bisweilen in Gärten gebaut.

Schwarzkümmel (Nigella ſativa), der Samen wird als eröffnend, harntreibend empfohlen, daher die Pflanze in den Kräutergärten gezogen wird. Wilder Schwarzkümmel (Nigella arvenſis), deſſen Samen dem vorhergehenden gleich geſchätzt wird.

Kürbis gemeiner (Cucurbita Pepo), wovon man viele Abänderungen alle mit glatten Schalen hat, und zur Speiſe auch zum Viehfutter angewendet werden. Man pflanzet oder ſteckt die Kerne ohngefähr zu Ende des April-Monats theils in Gärten, theils auch etwas ſpäter aufs Kraut- oder Erdbirnfeld, in gutes Land in kleine Gruben, und da ſie viele Nahrung verlangen, ſo düngt man dieſelben, wenn ſie aufgegangen, noch beſonders mit gut gefaultem Miſte. Manche Landwirthe halten viel auf den Kürbisbau zur Fütterung der Kühe und Schweine;

allein zum Viehfutter taugen ſie nicht viel, weil ſie wenig Nahrung geben; denn ob ſie gleich von Kühen und Schweinen zwar gerne gefreſſen werden, ſo ſind ſie doch von keinem Nutzen, weil die Kühe die Milch darnach verlieren oder weniger geben, und die Schweine ebenfalls davon nicht ſonderlich zunehmen, denn es iſt ein bloßes wäſſerichtes Weſen, welches keine Nahrung weiter giebt. Man hat ferner ſogenannte Flaſchenkürbiße, welche ausgehölt zu Flaſchen dienen, und endlich auch Warzenkürbiße, die klein ſind, eine holzige Schale haben und mehr zur Zierde als Nutzen dienen.

L.

Lab, Käſelab, ſiehe unter dem Artikel Käſe.

Labkraut, gelb Labkraut (Galium verum). Die Wurzel färbt das Garn roth, die Blumen mit Alaun die Wolle gelb. Das Kraut macht die Milch gerinnen. Die Pferde freſſen es nicht. — **Weißes Labkraut** (Galium Mollugo). Die Wurzeln geben eine gute rothe Farbe. —

Lachenknoblauch, (Teucrium Scordium) iſt von gewürzhaftem Geſchmack und Knoblauchsgeruch, ſtark auflöſend, Schweis treibend, auch äußerlich in Wunden im Gebrauch. Der Abſud kann zu gelbgrünen Farben des Tuches angewendet werden. Er wächſt an Quellen.

Lachs, iſt ein ziemlich bekannter Fiſch, welcher dreyßig und mehrere Pfunde ſchwer wird. Er gehet aus dem Meere in andere Ströme, und wenn er daſelbſt gelaicht hat, ſo nimmt er ſeinen Weg wieder zurück ins Meer. —

Lachsfang, bedeutet ein Gebäude, welches auf einem Fluſſe, wo der Lachs zu ſteigen pflegt und mehrentheils bey einem Mühlwehre angebracht wird, worin ſich die Lachſe von ſelbſten fangen müſſen. Es beſtehet

daſſelbe aus gewiſſen Käſten, deren jeder eine Oeffnung in Geſtalt einer Reuſſe hat; durch dieſe ſchießt das Waſſer mit großem Brauſen. Wenn der Lachs nun dieſem Geräuſche nachgehet, ſo fährt er entweder durch die Oefnung in den Kaſten, oder es geſchiehet auch öfters, daß er ſich aus dem Waſſer in die Höhe wirft und hineinſpringt, wo er alsdenn nicht wieder heraus kann, ſondern gefangen iſt. —

Lactuke, ſ. Salat.

Lämmerjunge oder **Lämmerknecht**, iſt bey einer Schäferey der Junge, welcher die Lämmer hütet. —

Lämmerweide, iſt ein beſonderer Platz oder gute Hutung, auf welcher gutes ſüßes, dieſen jungen Thieren angenehmes Futter wächſet, und ſo viel möglich von der Schäferey nicht weit entfernt iſt.

Läufer, werden diejenigen jungen Schweine genannt, welche abgeſetzt worden, bis ſie das erſtemal zugekommen ſind.

Lattig, ſ. Salat.

Läutern, Brantweinläutern, ſ. **Brantweinbrennerey**.

Läutern, Zuckerläutern, heißt theils den zu Aquaviten, theils zum Einmachen verſchiedener Früchte benöthigten Zucker mit etwas Waſſer übern Feuer zu einem Syrup kochen, und mit Eyweiß von den bey ſich habenden Unreinigkeiten reinigen. Der Zucker wird in kleine Stücken zerſchlagen, und ſo viel Waſſer hinzu gethan, als nöthig iſt denſelben darin aufzulöſen, derſelbe ſodann in einem verzinnten offenen Keſſel aufs Feuer geſetzt, welches aber ganz gelinde ſeyn muß, und wenn er zu kochen anfängt, ſo ſchüttet man auf jedes Pfund Zucker das Weiße von ein paar Eyern (welches vorhero zu Schaum geſchlagen worden) darein, rührt alles wohl unter einander und ſchäumet ſodann den Zucker fleißig mit einem

Schaumlöffel ab, und läßt ihn ſo lange ſieden, bis daß er ſich in ordentlichen Faden ziehet, wenn man etwas von dem Löffel herablaufen läßt, worauf derſelbe dazu, wozu er beſtimmt iſt, angewendet wird.

Lamm, nennt man das Junge von einem Schafe, und wenn es männlichen Geſchlechts iſt, ſo wird es ein Hammel-Lamm, weiblichen Geſchlechts aber ein Kälber-Lamm genannt. Die Lammzeit tritt gewöhnlich im Februar oder im Monat März ein, je nachdem man die Gewohnheit hat, die Stähre im Herbſte zeitiger oder ſpäter unter die Mutterſchafe zu thun; denn diejenigen Landwirthe, welche nicht überflüſſiges Winterfutter haben, laſſen die Stähre immer etwas ſpäter zu den Mutterſchafen, damit die Lämmer nicht ſo zeitig kommen, und ſie dieſelben nicht ſo lange im Stalle füttern dürfen, ſondern mit den Alten fein bald auf die Weide können gehen laſſen. Sobald ein Schaf gelammt hat, ſo pflegen viele Schäfer denſelben die erſte dicke Milch auszumelken, weil ſie in der Meinung ſtehen, daß dieſe den Lämmern ſchädlich ſey; allein dieſe Meinung iſt falſch, und gereicht den jungen Thieren mehr zum Schaden als Nutzen; dieſe dicke Milch dient den Lämmern zur Reinigung und Geſundheit; denn Lämmer, welche dieſe erſte Milch zu ſich nehmen, ſind in der Folge dem Durchfalle bey weitem nicht ſo ausgeſetzt, als andere, denen man ſie entzogen, welches Uebel dieſe jungen Thiere mehrentheils gegen Johanni hin befällt, und wovon manche ſehr abgemattet werden, auch viele gar daran ſterben, folglich muß man den Schafmüttern dieſe Milch nicht ausmelken, ſondern den Lämmern ausſaugen laſſen. Gleich nach der Geburt pflegt man aber den Müttern die Wolle um das Euter herum auszurupfen, damit die Lämmer nicht ſo leichte während dem Saugen Haare oder Wolle mit hinein ſchlucken; das Lamm wird an das Euter der Mutter gebracht, damit es ſaugen lerne, welches vorzüglich bey ſchwachen oder matten Lämmern noth-

wendig iſt, weil ſie ſonſt öfters vollends ermatten und endlich crepiren. — Manche, beſonders junge, das erſtemal lammende Schafmütter haben die Gewohnheit ihre Lämmer nicht ſaugen zu laſſen, und bey ſolchen Umſtänden iſt es nöthig die Mutter zu halten, und das Lamm an das Euter zu bringen, ſo lange bis ſie einander angenommen haben, dieſerhalb pflegt man auch im Schafſtalle von Horden beſondere kleine Ställchen zu machen, und dieſe Schafmütter mit ihren Lämmern dahinein zu ſperren, damit ſie ſich eher bequemen ihre Lämmer ſaugen zu laſſen. — Die Mutter muß gutes und genugſames Futter, allenfalls etwas Hafer und Saufen erhalten, damit ſie Milch genug zu guter Ernährung ihres Lammes bekomme, und nicht wie gewöhnlich in zu warme Ställe eingeſperrt ſeyn, denn ein luftiger und kühler Stall iſt dieſen mit tüchtigen Pelzen bekleideten Thieren geſünder als ein warmer. — Wenn die Lämmer einige Tage alt geworden und die Witterung iſt günſtig, ſo werden die Mütter auf die Weide gelaſſen, woſelbſt ſie anfänglich nur einige Stunden bleiben, bis ſie endlich in der Folge länger von ihren Lämmern wegbleiben können; inzwiſchen muß man die Lämmer, wenn ſie ohngefähr vierzehn Tage bis drey Wochen alt geworden, zu Hauſe allmählig an das Futter gewöhnen, ſie, wo man keinen beſondern Lämmerſtall hat, in einen mit Horden verſetzten Platz in dem Schafſtalle zuſammen einſperren, und ihnen vom beſten Heu vorgeben. Denen Lämmern nun, welche freſſen lernen, pflegt man alsdenn etwas Haferſchrot in kleine Krippen zu geben, damit ſie deſto beſſer gedeihen mögen, oder auch gequellte Wicken vorgeben. Wenn endlich das Gras auf den nächſten Hutungen wächſet, ſo werden die Lämmer mit ihren Müttern bey guter trockener Witterung auf die Weide gelaſſen; und ohngefähr bis gegen Johannis läßt man ſie an den Müttern ſaugen; ſodann werden ſie von ihnen genommen und allein gehütet, weil ſie nun-

mehro Futter genug finden können, und die Mütter zu ſehr mitgenommen würden, wenn man die Lämmer noch länger an ihnen ſaugen laſſen wollte. Dabey ſorgt man aber dafür, daß ſie die nächſten und beſten Hutungen erhalten.

Das Hammeln oder Verſchneiden der Lämmer pflegt man mehrentheils zu unternehmen, wenn ſie drey bis vier Wochen alt geworden und alſo noch an den Müttern ſaugen. Dem männlichen Geſchlechte werden die Beutel abgeſchnitten, den Kälberlämmern aber werden die Schwänze ganz kurz weggeſchnitten. Vor dem Verſchneiden ſucht man aber erſt die ſchönſten Bocklämmer zu künftigen Stähren aus, und dieſe werden folglich mit dem Verſchneiden verſchont. — Im Herbſt, wenn die Wintereinzählung mit den übrigen Schafen vorgenommen wird, ſo müſſen auch die Lämmer die Muſterung paſſiren, und nur die beſten und geſündeſten mit eingewintert, dahingegen ſchlechte oder kränkliche entweder geſchlachtet oder verkauft werden, weil es nicht rathſam iſt krankes Vieh in das theure Winterfutter aufs Gerathewohl einzuſtellen.

Laub, oder die Blätter von den Bäumen, davon pflegt man im Herbſte ehe noch Reife kommen und es abfällt, recht trocken einzuſammlen, und zu einem guten Winterfutter für die Schafe aufzubewahren. Das vorzüglichſte hierzu iſt von Erlen, Birken, Linden, Eſchen, Rüſtern ꝛc. Die übrigen Laubſorten kann man auch für die Kühe zum Winterfutter mit einſammlen, nur muß alles Laub abgeſtreift und gut getrocknet werden, wenn man daſſelbe dem Viehe zum Futter reichen will.

Laubholz, unter Laubholz verſtehet man alle diejenigen Bäume und Gebüſche, welche Blätter haben, die im Herbſte abfallen, folglich im Winter ohne Laub ſind, und erſt zum Frühjahre wieder friſche Blätter hervorbringen. Das Laubholz hat in ſo ferne einen Vorzug vor dem Nadelholze, weil es aus der Wurzel wieder aus-

ſchlägt, wenn daſſelbe abgehauen wird, das Nadelholz aber niemals. Das Laubholz wird ferner in hartes und weiches eingetheilt, und was man unter hartem und weichem verſteht, dieſes iſt bereits unter dem Artikel Holz angezeigt worden.

Lauch, (Allium Porrum) Porre, eine Abart Perlauch. — Schnittlauch (Allium Schoenopraſum). Beyde Arten dienen zur Würze der Speiſen, ſie befördern die Verdauung, und werden von vielen Menſchen als Magenſtärkendes, Blähung- und Schweistreibende Mittel in Menge gegeſſen.

Knoblauch (Allium ſativum), Rocambole (Allium ſcorodopraſum). Wird in Gärten gebauet. Man pflanzt ſie zeitig im Monat März, wenn die Witterung günſtig iſt, in ein fettes vorm Jahre gedüngtes, wo möglich etwas ſandiges Erdreich. Eben ſo kann man auch im Monat September eine neue Pflanzung von beiden Sorten machen. Die Fortpflanzung geſchiehet am leichteſten durch Zertheilung der Wurzeln. — Der Knoblauch hat einen ſcharfen Geſchmack und durchdringenden Geruch; als Abſud oder in Milch gekocht, löſet er ſtark auf, tödtet die Würmer; Weinaufgüſſe werden wider den Stein empfohlen; äußerlich, gequetſcht oder in Aſche gebraten, aufgelegt, iſt er Geſchwulſt zertheilend, und auf den Unterleib geſchmiert Wurmtreibend.

Perllauch, hat ein ſehr feines Laub und trägt viele kleine perlfarbige Zwiebeln. Schnittlauch, Graslauch, Johannislauch. Werden ebenfalls zu Speiſen gebraucht. Man pflanzt dieſe Sorten ſobald es die Witterung erlaubt im Monat März auf vorjährig gedüngtes Land, acht bis zehn Zoll weit aus einander. Mit Schnittlauch kann man auch die Rabatten oder Beete einfaſſen. — Johannislauch und Perllauch kann man auch Ausgangs Auguſt oder Anfangs September

aufs neue acht bis zehn Zoll weit verpflanzen, alsdenn erlangt man mehr und ſchönere Zwiebeln.

Lavendel, gemeiner Lavendel (Lavendula Spica). 2) Spicke (Lavendula Spica). Dieſe zweyte Sorte hat breitere Blätter, längere Blumen und einen ſtärkern Geruch. Beyde Sorten haben einen angenehmen Geruch und gewürzhaften Geſchmack, er reizt, erquickt und ſtärkt die Nerven, löſt auf und treibt den Schweiß; wird zu Hauptpulver und Geruchtöpfen angewendet. Man hat davon Lavendelgeiſt, Eau de Lavende, und Spicköl zum äußerlichen Gebrauch. Man kann dieſe Pflanzen zwar aus den Samen ziehen; allein man thut beſſer dieſelben durch Zertheilung der Wurzeln fortzupflanzen. Man faßt die Rabatten oder Gartenbeete damit ein, welches ohngefähr im Monat März geſchiehet, und die Pflanzen werden etwa 6 Zoll weit eingeſetzt.

Lauer, Nachwein, Treſterwein, iſt ein Getränke, welches aus den Weintreſtern gemacht wird. Wenn der Wein aus den Trauben rein ausgepreßt worden, ſo gießt man auf die Treſter etwas reines Waſſer (doch nicht zu viel), läßt es eine Nacht auch wohl zwey darauf ſtehen, und preßt es den folgenden Tag aus. Die Treſtern aber müſſen friſch und vorhero klar oder aus einander gemacht worden ſeyn, ehe das Waſſer darauf gegoſſen wird. — Wenn dieſer Lauer gut gemacht wird und gehörig gegohren hat, ſo wird es annoch ein gutes Getränke und hält ſich lange Zeit gut.

Lauge, iſt ein mit Aſche eingerührtes, und nachdem es eine Zeit lang geſtanden, durch den Laugenſack oder Laugentuch geläutertes Waſſer, welches theils zu Wäſche, theils zum Bleichen des leinenen Garnes und der Leinwand gebraucht wird.

Laugenkorb, iſt ein von hölzernen Sproſſen, unten ſpitzig zulaufender Korb.

Laugenſack oder **Laugentuch**, wird von grober Leinwand gemacht, um die Lauge dadurch laufen zu laſſen.

Lauterſtallen oder **Lauterſtall**, iſt eine Krankheit der Pferde, welche ſie bisweilen überfällt, wenn ſie ungewohntes Waſſer ſaufen, oder ſchlechten Hafer freſſen. Man ſehe unter dem Worte Harnmängel.

Lebendiges Holz, heißt dasjenige Holz, welches, nachdem es abgehauen worden, aus dem Stocke wieder ausſchlägt, wovon unter jeder Sorte das Nöthige angezeigt worden.

Leberkraut, **Edelleberkraut** (Anemone Hepatica). Die Blumen dieſer Pflanzen, von welcher man verſchiedene Abänderungen, theils einfache, theils gefüllte mit ſchönen farbigen Blumen hat, als rothe, gelblichte, blau und rothe ꝛc., ſind eine der erſten Zierden in Gärten, und verdienen dahero von Gartenfreunden angezogen zu werden; denn ſie machen, beſonders im Frühlinge, wenn noch wenige Blumen zu haben ſind, ein ſchönes Anſehen auf den Rabatten, wovon ſich die gefüllten beſonders gut auszeichnen. — Da die einfachen Sorten alljährlich Samen bringen, ſo laſſen ſich dieſelben dadurch nicht nur leichte fortpflanzen, ſondern man kann dadurch auch immer neue Sorten erzeugen. — Die gefüllten Blumen, welche keinen Samen tragen, werden durch Zertheilung der Wurzeln fortgepflanzt oder vermehrt, welches aber unter drey Jahren nicht geſchehen darf, weil die Wurzeln ſonſt zu ſchwach ſind. — Will man dergleichen Blumen aus den Samen ziehen, ſo wird der Same im Auguſt, in einen Kaſten mit leichter Erde ausgeſäet, welcher aber der heißen Mittagsſonne nicht ausgeſetzt werden darf. Im folgenden Frühling werden die Pflanzen in nicht zu viel Sonne habendes Land, acht Zoll weit verpflanzt und bey trockener Witterung öfters begoſſen.

Lerchenbaum, Leerbaum (Pinus Larix), iſt einer der vortreflichſten Nadelholzbäume. Die Nadeln ſtehen faſt zu ein paar Dutzend in Büſcheln rund um die Zweige herum, ſind zugeſpitzt, und fallen gegen den Winter ab. Die Zapfen ſind länglich und wachſen an gebogenen Stielen gerade in die Höhe; ſie haben eyrunde, etwas rauhe Schuppen, welche am Rande zerriſſen ſind, und deren jede von ihnen zwey geflügelte Samenkörner enthält. Er wächſt in Frankreich, in der Schweiz, Steyermark, Tyrol, Kärnthen, Böhmen und noch verſchiedenen andern Ländern, aber in Deutſchland iſt dieſer ſo nützliche Baum nicht gar zu häufig zu finden, ohnerachtet er den ſtarken Anbau vor vielem andern Holze verdiente. — Sein Wuchs iſt ſehr geſchwind, und ſein Holz zum Schiffbau das beſte, das zehnmal mehr trägt als das von Eichen; es iſt braunroth, niemals weiß; es kann mit vielem Nutzen zum Häuſerbau angewendet werden, zum Waſſerbau iſt es nicht weniger ſehr dauerhaft, daher zu Salzwerken, Gruben- und Mühlenbau vorzüglich, ſo wie die Breter zu allerhand Tiſchlerarbeit aufs beſte gebraucht werden können ꝛc. Die Kohlen ſind weit beſſer als die von Fichten und Kiefern. — Die Rinde dient zum Gerben. Aus dem Harze des Lerchenbaums wird der ächte Venetianiſche Terpentin durch Abzapfen der Stämme gemacht; das ſelbſt ausfließende Harz, **Bijon** genannt, ſoll friſch dem Peruvianiſchen Balſam an Kräften gleichen. — Auf den Alpen findet man an ihm kleine weiße harzige Körner, Manna von **Brianconi**; das innere alte Holz enthält ein dem arabiſchen ähnliches Gummi, welches in Rußland unter dem Namen des Orenburgiſchen Gummi bekannt iſt. —

Sein Anbau geſchiehet folgendermaßen:

Der Same des Lerchenbaums wird im December reif, und dauert zwey bis drey Jahre zur Ausſaat; die Ausſaat geſchiehet am beſten im Frühjahre in ein etwas

feuchtes, lockeres mit Sand vermiſchtes Land oben auf nicht zu dünne, worauf die Pflanzen ohngefähr in ſechs Wochen zum Vorſchein kommen; die Verpflanzung der jungen Bäume kann im 6 bis 7 Jahre im Herbſte geſchehen, wo ſie in kleine Löcher geſetzt werden; die Zeit der Fällung dieſer Bäume iſt der Herbſt, und ſie erreichen ein Alter von 3 bis 400 Jahren.

Leinbaum, Lenne, Bergahorn (Acer Platanoides). Der ſüße Saft kann zu einem Syrup und Zukker genutzt werden, das Holz iſt zähe und gemaſert, und wird zu verſchiedenen Geräthſchaften ſtark verarbeitet. Das Laub iſt voll eines ſüßen Milchſaftes und wird im Frühling als Salat gegeſſen. — Sein Anbau geſchiehet folgendermaßen: der Same wird im October reif, bleibt zwey Jahre zur Ausſaat gut, und kann ſowohl im Herbſt als im Frühjahre ausgeſäet werden; der Baum liebt einen trockenen, lehmigten, mit etwas Sand vermiſchten Boden; der Same wird in Riefen 1 Zoll tief geſäet, und wenn die Ausſaat im Herbſte geſchiehet, ſo liegt derſelbe 20 Wochen ehe er aufgeht, im Frühjahre ausgeſäet, gehet er nach 7 bis 8 Wochen auf. Die jungen Bäume werden im Frühlinge in nicht gar zu tiefe Löcher gepflanzt; das Baumholz wird im October und November gefällt, das Stangenholz aber im März und April; der Stamm ſchlägt bis ins 40, 50 Jahr aus, und die Bäume erreichen ein Alter von 4 bis 600 Jahren.

Leinwand, iſt bekanntlich ein aus Flachs, Werg oder Hanf geſponnenes Gewebe, wovon man verſchiedene Gattungen theils ganz feine, theils mittlere, theils grobe zu mancherley Gebrauch der Menſchen verfertiget. — Wie dieſelbe gebleicht oder weiß gemacht wird, davon findet man unter Bleichen das Nöthigſte bemerkt.

Leiſte, Wagenleiſte, ſ. unter Ackergeſchirre.

Leiter, ſ. Ackergeſchirre.

Lenkſcheit, Lenkſchemmel, ſ. Ackergeſchirre.

Levcoje (Levcoium). Man hat Sommer- und Winterlevcojen, und von beyden wieder verſchiedene Abänderungen; denn ſo hat man weiße, violette, rothe, rothgeſprengte u. d. m. einfache und gefüllte. Sie werden aus den Samen gezogen, welchen die einfachen Levcojen in Menge hervor bringen. — Man ſäet den Samen zeitig im Frühjahre entweder in ein kaltes Miſtbeet (um die Pflanzen etwas zeitiger zu erhalten), oder auch in Käſten oder Töpfe, je nachdem man viel oder wenig dergleichen Pflanzen erlangt. — Wenn die Pflanzen die gehörige Größe erreicht haben, ſo werden ſie auf fette, gut gegrabene Beete 1½ Fuß aus einander gepflanzt und fleißig begoſſen. Wenn dieſe Pflanzen endlich ihre Blumen zeigen, ſo werden die gefüllten ausgehoben, in Töpfe geſetzt, und wenn ſich Fröſte einſtellen unter Obdach gebracht, wo ſie den Winter hindurch vor dem Froſte ſicher ſind, aber doch auch bey gelinder Witterung friſche Luft haben können, und werden dieſe Zeit über nur nothdürftig begoſſen. —

Lichtziehen, dieſes Geſchäfte wird zwar gewöhnlich von den Seifenſiedern betrieben, aber eine gute Hausmutter verrichtet dieſes auch ſelbſt, um die benöthigten Lichter wohlfeiler zu erlangen. Die Bereitung der Lichte geſchiehet folgendermaßen: zu gegoſſenen Lichtern hat man entweder gläſerne oder blecherne Formen. Das Unſchlitt wird vorhero in kleine Stücken geſchnitten, alsdann auf einen Stein oder 22 Pfund zwey bis drey Pfund Waſſer genommen, beydes in einen Keſſel gethan, auf gelindes Feuer geſetzt, und ſo lange gekocht bis alle Feuchtigkeit verraucht und der Talg gut ausgebraten iſt; dieſes erkennet man daran, wenn man etliche Tropfen auf Kohlen fallen läßt, und daſſelbe nicht mehr ſpritzelt, worauf mans vom Feuer wegnimmt, etliche Minuten ſetzen läßt, und das Fett ſodann durchſeiget. Wenn man einige Pfund Schöpſentalg mit unter den Rindstalg in den Keſ-

ſel thut, ſo werden die Lichte deſto ſchöner. — Zu dem im Keſſel zurückgebliebenen Satz, gießt man noch ein klein wenig Waſſer, läßt dieſes auf vorgedachte Art kochen, und da dieſes etwas braun ausſiehet, ſo wendet mans zu ſchlechtern gezogenen Lichtern an.

Wenn das Unſchlitt auf vorgemeldete Art zubereitet, und in ein anderes Gefäß durchgeſeiget, und die Formen mit den Tochten gehörig zubereitet worden, und das Unſchlitt gehörig erkaltet iſt, ſo wird daſſelbe nicht zu heiß darein gegoſſen, und nachgehends zum Erkühlen auf die Seite gebracht. — Die Tochte werden vorhero mit etwas Wachs beſtrichen, ſodann mittelſt eines langen Drathes durch die Formen gezogen, und damit ſie gerade darin bleiben, oben ein hölzerner Speiler durchgeſteckt, unten aber bey den kleinen Löchern wohl verknüpft und mit ein wenig Wachs verklebet. — Sind die Formen genugſam erkaltet, ſo ſchneidet man erſtlich das unten an den Formen verknüpfte Garn hinweg, oder ziehet nur das unten vorgeſteckte hölzerne Pflöckgen heraus, begießet die blecherne Formen an beyden Seiten mit heißem Waſſer, ſo laſſen ſich die Lichter ohne Schaden heraus ziehen. Bey den gläſernen Formen iſt das Begießen oder Eintauchen in warmes Waſſer nicht nöthig, weil ſich die Lichter, wenn die Formen recht kalt geworden, freywillig herausziehen laſſen. —

Gezogene Lichte werden faſt auf ähnliche Weiſe bereitet; wenn das Unſchlitt vorgedachtermaßen ausgelaſſen, und in ein ander Gefäße gegoſſen worden, auch etwas erkaltet iſt, ſo werden die an kleinen Stöcken, vorhero ebenfalls mit ein wenig Wachs und Unſchlitt ſteifgemachten Tochte in das Unſchlitt eingetaucht, man läßt ſie ſodann ein wenig abtropfen, hängt ſie auf ein hierzu gehöriges Geſtelle, bis man mit allen vorräthigen Tochten durch iſt; fängt ſodann von vorne wieder an, und wiederholt ſolches ſo lange bis die Lichter die verlangte Stärke

erhalten haben, und gießt aus dem Keſſel immer etwas friſches Unſchlitt nach, bis man damit fertig iſt. — Die Nachtlichter werden ebenfalls gezogen und etwas länger als die gewöhnlichen Lichter gemacht. — Zu den gegoſſenen Lichten nimmt man baumwollene und zu den gezogenen leinene Tochte, welche beyderſeits nicht zu ſtark gemacht werden dürfen, weil die Lichter ſonſt viel geſchwinder wegbrennen.

Lieſchgras (Phleum pratenſe), Engliſch Timotheusgras, iſt vorzüglich den Pferden ein angenehmes Futter, alt wird es hart. Man räth es zur Beſäung torfigter Sümpfe an.

Lilie weiße, (Lilium candidum). Die Blumen ſind ihres ſtarken Geruchs wegen in Zimmern gefährlich.

Feuerlilie (Lilium bulbiferum), gemeine Gartenblume, wovon man verſchiedene theils goldgelbe, theils goldgelbe mit blutfarbenen Streifen und Punkten, theils ganz blutfarbene oder purpurfarbene, theils ſafranfarbigte, gefüllte und einfache in den Gärten hat. Der Lilienſamen wird ſelten bey uns reif, und man pflanzt dahero die Lilienarten ſowohl weiße als gelbe durch Zertheilung der Zwiebeln fort, welches alle drey Jahre einmal geſchehen kann; ſie werden im Herbſt aus der Erde genommen, und bald hernach auch wieder eingeſetzt, wenn man ſie vermehren will. Dieſe Blumen lieben eine gute fette Erde und eine etwas ſchattige Lage

Limonien, Citronen (Citrus medica). Hiervon hat man folgende Abänderungen: Citronaten, Bergamotten, Peretten, Lumien, Limen, Pampinen, Citronen, ſaure und ſüße u. a. m. Der Gebrauch dieſer Früchte zu Speiſen iſt bekannt; die ſtarke Säure der beſonders ſauren Citronen iſt der Fäulniß widerſtehend, Hitze und Durſt mildernd, dient wider den Scharbock; aus der äußern Schale preßt man ein Blähungtreibendes, Magenſtärkendes flüchtiges Oel, und ſo viele andere Zubereitun-

gen findet man in den Apotheken davon. Dieſe Bäume werden in Deutſchland in Fruchthäuſern gezogen.

Linde, gemeine **Linde**, **Sommerlinde** (Tilia europaea) wird vorzüglich an Größe und Alter, und wird zu Alleen und Lauben, das Holz zu Tiſchler- und Drechslerarbeiten, auch von Bildhauern gebraucht; ſo wie die leichten feinen Kohlen zum Schießpulver und Zeichnen; der Baſt zu Seilen und Matten; die Blätter zum Futter, beſonders der Schafe angewendet werden, und die Blumen geben eine gute Nahrung für die Bienen. Man zapft aus den Linden Waſſer wie aus der Birke, und deſtillirt aus der Blüthe das Herz- und Nervenſtärkende Lindenblüthwaſſer. — Eine Abart, nach einigen eine beſondere Art, iſt die Steinlinde, Winterlinde (Tilia cordata), mit kleinerm, ſpäter abfallendem Laube, daher iſt dieſe vorzüglicher zu Hecken. — Die Linde, welche unter die weichen Holzarten gerechnet wird, kann auch als Ober- und Unterholz genutzt werden, weil ſie ſowohl am Stamm als aus der Wurzel wieder ausſchlägt. — Dieſer Baum nimmt zwar mit verſchiedenem Erdreiche vorlieb, doch kommt ſie in einem leichten etwas feuchten Lande am beſten fort. Man kann ſie ſowohl aus den Samen als aus Schößlingen vermehren oder fortpflanzen. — Der Same der Linde wächſt in runden Beeren an langen Stielen, wird im October reif, und dauert oder iſt nur ein Jahr zur Ausſaat tüchtig; die Ausſaat geſchieht im Herbſt in lockeres vermiſchtes Erdreich in kleine Riefen, worauf derſelbe ohngefähr in ½ Jahre aufgeht; die jungen Linden werden im Herbſte und auch im Frühjahre in große Löcher verſetzt; das Baumholz wird im Herbſte, das Unter- oder Schlagholz aber im Frühjahre gefällt oder geſchlagen. Die Linde ſchlägt aus bis ins Alter, und dieſe Art Bäume erreichen ein Alter von 6 bis 800 Jahren.

Linſe (Ervum Lens). Von dieſer Hülſenfrucht, welche in einer Haushaltung ſehr nützlich und brauchbar

ſind, hat man nur zwey Abarten: 1) die große ſogenannte Pfennigliſe, und 2) die kleine Deutſche Feldlinſe. Die Linſen verlangen einen lockern, milden, nicht naſſen Acker, welcher auch in guter Düngung ſteht. Man ſäet ſie gern in Felder, welche das Jahr vorher gut gedüngt worden, ohngefähr im April aus und egt ſie gehörig unter. Wenn ſie endlich im Auguſt reif ſind, ſo werden ſie wie die Erbſen abgehauen, und wenn ſie gehörig trocken geworden, auf Wagen geladen, nach Hauſe gefahren, und über die Scheuntenne oder ſogenannte Emporſcheune gelegt. — Was den Ausdruſch anbetrift, ſo werden ſie nur wie die Erbſen gleich aufgebreitet, und ſo ein Stroh nach dem andern ausgedroſchen und gereiniget; das Stroh giebt ein gutes Winterfutter für das junge Schafvieh, ſo wie auch für die Kälber.

Löffelkraut (Cochlearia), gemeines **Löffelkraut**, iſt bitter und ſcharf, und eins der ſtärkſten auflöſenden, Schweiß- und Urintreibenden Mittel, wider Scharbock und andere verdorbene Säfte gebraucht.

Löwenzahn, Pfaffenröhrlein, Butterblume (Leontodon Taraxacum). Die ganze Pflanze iſt voll eines bittern Milchſaftes, der eröffnende, die Säfte verbeſſernde, verdünnende Kräfte beſitzt, und friſch ausgepreßt, als Frühlingskur, als Abſud oder Extract genoſſen wird, auch äußerlich in Augenkrankheiten, Wunden ꝛc. dient. Die Blätter werden jung zu Salat und Gemüſe gebraucht, und die Blumen ſind für die Bienen eine gute Nahrung. — Die Wurzeln können auch als Kaffee gebraucht werden.

Luftmalz, ſ. Malz.

Luſtgarten, iſt ein ſolcher Garten, welcher mit Hecken, Spalieren, Spatzier- und Bogengängen, Parterre oder Luſtſtücken, Blumen, Statüen, Fontainen, und andern mehr zur Luſt als zum Nutzen dienender Dinge beſetzet iſt. —

Luzerne, Schneckenklee, ewiger Klee, blauer Klee (Medicago ſativa). Dieſe Kleeart iſt eine der beſten Futterkräuter und ſollte billig in keiner gut eingerichteten Landwirthſchaft mangeln. — Dieſe Pflanze wächſt zwar wohl in mancherley Boden, auch ſogar in ſandigen, wenn derſelbe vor der Ausſaat nur gut gepflügt, gedüngt und zugerichtet worden iſt; doch am beſten in einem etwas lehmigten, nicht naſſen, gut gedüngten Erdreiche, welches einige Schuh tief und kein Waſſer unter ſich hat, weil die Wurzel keine Näſſe vertragen kann, ſondern davon abſtirbt. Naßkaltes, feuchtes, im Schatten liegendes Erdreich taugt auch nicht für dieſen Samen, denn hier verfault der Samen leicht, wenn er lange in der Erde liegt. — Das zur Luzerne beſtimmte Land muß fein klar zugerichtet, und der ſehr kleine Samen nicht tief ſondern nur ganz leichte unter die Erde gebracht werden. Man ſäet ihn am beſten unter Hafer oder Gerſte im Frühlinge ſo zeitig als möglich aus, und zwar erſt nachhero wenn die erſtgedachten Getreidearten bereits eingeegt worden, alsdenn wird der Luzerneſamen oben darauf geſäet, und mit einer leichten Ege überzogen. — Da der Luzerneſamen dem Brabanter Kleeſamen faſt ähnlich iſt, ſo muß man ſich beym Einkauf wohl in Acht nehmen daß man nicht betrogen werde, und dieſen ſtatt jenen erhalte; auch iſt der neue Luzerneſamen allezeit beſſer als alter, denn von letzterm gehet gewöhnlich nur wenig auf. — Auf einen Acker wo man 1 Dresdner oder 2 Berliner Scheffel Korn hinſäet, braucht man acht, neun bis zehn Pfund Luzerneſamen, welcher ſo gleich als nur möglich ausgeſäet wird. — Im erſten Sommer iſt die Erndte vom Klee nur geringe, im folgenden Jahre aber wird ſie ſchon beſſer, und im dritten bis mit achten Jahre kann die Luzerne vier, fünf mal in einem Sommer gehauen werden, wenn der Acker nicht zu ſchlecht und der Sommer nicht gar zu trocken iſt, und liefert alsdenn das herrlichſte Futter

für Rindvieh, Pferde und Schafe, wovon die Kühe viele und fette Milch geben. Dieſe Kleeart kommt zeitiger im Frühjahre als andere Fütterungsarten, und dauert bis in den ſpäten Herbſt, ſo daß man alſo nicht nur im Frühlinge ſehr zeitig grünes Futter erhält, ſondern auch im Herbſte wenn die übrigen Gräſereyen abnehmen, dergleichen noch für ſein Vieh erhält.

Beym Füttern muß man jedoch etwas Behutſamkeit anwenden, und dieſen Klee dem Viehe nicht geben, wenn er noch ſehr jung iſt, oder wenn noch Reif, Thau und Regen darauf liegt, weil er das Vieh ſonſt wie der Brabanter Klee aufbläher, und daſſelbe alsdenn Schaden dadurch nehmen kann; will und muß man ihn aber ja jung oder bey einfallendem Regen etwas naß füttern, ſo iſt es nothwendig, daß man ihn auf der Futterbank ſchneidet, und entweder mit etwas Heu, Stroh oder Heckerling vermiſcht füttert; ſo wie der Klee aber in die Blüthe zu treten anfängt; ſo kann er dem Viehe, ſo viel daſſelbe freſſen will, ohne Gefahr gegeben werden. — Wie einem Stücke Vieh, welches vom Klee aufgeblähet wird, Hülfe zu ſchaffen iſt, davon findet man unter Aufblähen des Viehes Hülfsmittel angezeigt. — Je beſſer man dieſen Klee pflegt und wartet, das heißt, ihn ohngefähr alle zwey oder drey Jahre im ſpäten Herbſt mit etwas kurzem Miſt überführt, oder im Frühling zeitig, ſo wie der Schnee wegzugehen beginnt, mit Aſche aller Art, oder mit Gips, Kalk oder Düngeſalz überſtreut, deſto reichlicher werden die Erndten ausfallen. — Dieſer Klee hält die härteſten Winter aus, und dauert zehn und mehrere Jahre, wenn man das Unkraut anfänglich nicht überhand nehmen läßt; doch ſind die Erndten nach Verlauf von acht und neun Jahren nicht mehr ſo ergiebig als ſie in den vorhergehenden Jahren waren. — Will man den Luzerneklee zum Winterfutter zu Heu machen, ſo wird derſelbe bey trockener Witterung, noch ehe er zu blühen anfängt, ab-

gehauen, alſobald zerſtreuet, gegen Abend gewendet, des andern Tags gegen Mittag in kleine Balken gezogen, Nachmittags in kleine Haufen gebracht und nach Hauſe geſchaft. Wenn er aber den andern Tag noch nicht dürre genug iſt, ſo muß er des Morgens und Abends öfters aber behutſam gewendet werden, damit die leicht abfallenden Blätter als das beſte, nicht abfallen und verloren gehen. Fällt naſſe Witterung ein, ſo läßt man den Klee verſtreut liegen, weil er ſich ſonſt, wenn er in Haufen gebracht würde, erhitzt, in Gährung geräth, und dem Viehe zur Fütterung untauglich gemacht wird. — Iſt die Hitze ſehr groß, ſo, daß das Heu ſehr dürre wird, ſo muß man mit dem Aufladen und nach Hauſeſchaffen warten, bis der Thau des Abends darauf gefallen, damit die Blätter wieder etwas welk werden, und ſodann ohne Verluſt in Sicherheit gebracht werden können.

Nach Verlauf von acht, höchſtens neun Jahren, beſäet man einen andern Acker mit Luzerne-Klee, und der alte wird ſodann wieder zum Getreidebau zugerichtet. Da dieſer Klee aber mit ſeiner Pfahlwurzel auf drey bis vier Schuh tief in den Erdboden eindringt, und die Wurzeln daher beſchwerlich auszupflügen ſind; ſo braucht man die Vorſicht, die Kronen oder Köpfe der ſtarken Kleewurzeln im Herbſte ſpät, ehe die Fröſte noch eintreten, vermittelſt ganz ſeichter Pflügung des Ackers, abzuſchneiden und den fernern Kleewuchs alſo zu hemmen. Im darauf folgenden Winter werden dieſe Wurzeln bis in die Tiefe verfaulen und dem Acker zugleich einige Düngung verſchaffen. Das kommende Frühjahr wird der Acker ſodann ein paarmal ordentlich gepflügt und zu einer andern Sommerſaat zubereitet und beſäet, auch nöthigenfalls etwas gedüngt, je nachdem es die darauf zu bringende Saat erfordert. —

Schwediſche Luzerne (Medicago falcata), gelber Sichelklee, iſt grün und getrocknet ebenfalls ein gutes

doch etwas hartes Futter, beſonders für Pferde; in trok-
kenen Böden, auch nördlicher Länder zu bauen. —

Hopfenluzerne (Medicago Lupulina) ein ange-
nehmes in England gebautes Futter, das auch bey uns
unter dem Getreide in tiefen Böden geſäet werden ſollte.

M.

Magenwürmer bey Pferden, dieſe ſind den Pferden ſehr nachtheilig, ja ſie werden denſelben oftmals gar tödtlich; denn wenn ſie in großer Menge vorhanden ſind, ſo durchnagen ſie die Häute des Magens und durch die dadurch verurſachten Convulſionen, wird dem Thiere der Tod zugezogen. — Dieſe Magenwürmer ſind ohngefähr einen halben Zoll lang, und etwa ſo dicke als eine ſtarke Federſpule, und ſind vorne und hinten ſehr ſtumpf zugeſpitzt; um ihren Körper laufen kleine ſpitze Erhabenheiten, die ſie einziehen und herausſchieben, und damit ſie ſich feſte anklammern können, herum; wenn ſie jung ſind, ſo haben ſie eine ſchmuzig weiße, wenn ſie aber alt werden, eine in das röthliche fallende Farbe. — Ihr Aufenthalt iſt jederzeit entweder der Magen oder der Maſtdarm. — Pferde die öfters auf die Weide gehen, ſind mehrentheils damit behaftet. Sie hängen ſich bey denſelben am Hintern feſt, und können daſelbſt bisweilen geſehen werden. — Daß ein Pferd Magenwürmer habe, kann aus nichts zuverläſſiger geſchloſſen werden, als wenn ſie bisweilen am Hintern zum Vorſchein kommen, oder ſich während dem Miſten im Maſtdarm ſehen laſſen. — Wenn man nun überzeugt iſt, daß dieſe Magenwürmer vorhanden ſind, ſo iſt es ſehr gut, wenn man dem Pferde täglich ein halbes Pfund Lein- Rüb- oder auch Hanfſamen-Oel eingiebt, und mit dem Gebrauch ohngefähr vierzehn Tage lang anhält. — Oder aber man brauche folgendes Mittel:

Rheinfarn 4 Hände voll,
Wurmſamen 4 Loth,
Mineraliſchen Mohr 6 Loth,

Honig, ſo viel als nöthig iſt eine Lattwerge daraus zu machen, und alles gut mit einander vermiſcht. Von dieſer Lattwerge wird dem Pferde des Morgens und Abends jedesmal ein Eßlöffel voll auf die Zunge geſtrichen, und damit 14 Tage lang angehalten. Hierauf laxirt man das Pferd mit folgender Pille:

Leberaloe 5 Quentgen,
präparirten Weinſtein 1 Loth,
verſüßtes Queckſilber ½ Quentgen,

Honig, ſo viel nöthig iſt eine Pille daraus zu machen. Dieſe Pille wird dem Pferde auf einmal eingegeben. Wenn das Pferd von den Würmern wirklich krank iſt, ſo bemerkt man folgendes an ihm: es iſt unruhig, athmet aber dabey nicht widernatürlich geſchwind; es hackt öfters mit den Vorder- und Hinterfüßen nach dem Leibe, als ob es an demſelben Fliegen abſchlagen wollte; es fällt zu Zeiten nieder und ſieht ſich öfters nach den Flanken um, ſteht aber bald wieder auf; es flanet während der ganzen Krankheit mit dem Obermaule. — In dieſem Falle muß man ſich der die Würmer tödtenden Mittel ſo lange enthalten, bis die Krankheit vorüber iſt, und das Pferd wieder ruhig und geſund zu ſeyn ſcheint, alsdenn kann man von den Wurm tödtenden und ausführenden Mitteln wieder Gebrauch machen.

Mahlbaum oder **Mark- und Grenzbaum**, iſt gewöhnlich ein ſtarker Baum, welcher beſonders in den Wäldern oder auf Wieſen zum Mahl oder Markung dienet. —

Mahlhaufen, ſind große Erdenhaufen, welche gleichfalls zur Bezeichung der Grenze dienen.

Mahlpfahl, **Eichpfahl**, iſt bey den Mühlen ein ſtarker Pfahl, welcher die ordentliche Höhe des Waſ-

ſers anzeigt, und die Höhe beſtimmt, wie hoch der Fachbaum gelegt werden ſoll, dahero er an ſeiner obern Fläche ganz Wagerecht abgerichtet ſeyn muß.

Mahlſäule, welche zur Vermarkung oder Bezeichnung der Grenzen dient, und entweder von Holz oder Steinen gemacht wird.

Mahlſtein, **Grenzſtein**, dient ebenfalls zur Bezeichnung gewiſſer Grenzen auf Feldern und Wieſen.

Maie, ſ. unter Birke.

Majoran, gemeiner **Majoran** (Origanum Majorana), wird in Gärten gezogen, und dient zur Würze der Speiſen, iſt Nervenſtärkend und Blähungtreibend. Der Same wird im Monat April auf ein fettes gut gegrabenes Beet ausgeſäet und oft begoſſen, alsdenn 6 bis 8 Zoll weit auf gutes Land weiter verpflanzt, oder wenn er an ſeinem Orte ſtehen bleiben ſoll, ſo weit verzogen, gegen Michaelis abgeſchnitten, in Bündel gebunden und getrocknet. —

Wintermajoran (Origanum heracleoticum). Dieſer perennirende Wintermajoran hat rundere Blätter, wird durch die Zertheilung der Wurzeln im März oder April, die eben ſo weitläuftig wie die vorhergehenden geſetzt werden, fortgepflanzt, gegen den Herbſt abgeſchnitten und wie der vorige zum Gebrauch getrocknet.

Malz, hierunter verſtehet man eine Getreideart, es ſey nun Weizen, Gerſte oder Hafer, welche vorhero, ehe ſie getrocknet oder gedarret und zu Malze gemacht worden, erſt eingeweicht und gewachſen haben muß. Das Malz wird theils zu Bier, theils zu Brantwein und auch zu Eſſig gebraucht, und ſowohl von Weizen als auch Gerſte und Hafer gemacht. Zu dem gewöhnlichen Braunbiere wird mehrentheils die große zweyzeilige Sommergerſte angewendet. — Das zu Malz beſtimmte Getreide, es ſey von welcher Art es wolle, ſoll vollkommen ſchön und gut, nicht alt, oder altes und neues unter einander,

auch auf dem Felde nicht ausgewachſen geweſen ſeyn. — Das Malz muß ferner weder im Sommer bey großer Hitze noch im Winter bey großer Kälte gemacht werden, ſondern die beſte Zeit hierzu iſt der Frühling und Herbſt, zu welchen Zeiten man ſich genugſame Vorräthe machen muß, damit daſſelbe auch eine Zeit lang liegen könne, ehe es verbraucht wird, weil altes Malz beſſer Bier giebt als ganz friſches. — Dieſes gilt ſowohl vom Luft- als vom Darrmalze.

Das erſte was man zu thun hat, wenn man Malz machen will, iſt, daß der zum Einquellen des Getreides benöthigte Quellbottig gehörig gereiniget, ſodann der Zapfen deſſelben mit Stroh umwickelt, die Gerſte oder das ſonſtige Getreide darein geſchüttet, und ſo viel Fließ- oder ſonſtiges weiches Waſſer darauf gebracht wird, daß dieſes ohngefähr einen Fuß hoch über das Getreide gehe; das Getreide wird fleißig umgerührt, und die oben auf ſchwimmenden leichten Körner abgenommen. — Ohngefähr nach vier und zwanzig Stunden wird das erſte Waſſer abgelaſſen, und ſo viel friſches Waſſer wieder darauf gebracht, daß daſſelbe ſechs bis acht Zoll hoch darüber weggehe, und niemals das Getreide bloß liege, und das Getreide alſo nicht gleich gut quellen könne. — Iſt die Witterung etwas warm, ſo iſt ein nochmaliges Ablaſſen und Aufgießen von friſchen Waſſer nothwendig, weil das Waſſer bey warmen Wetter leichte warm, ſchleimig und ſauer werden kann, welches dem Biere nachtheilig werden würde; ſo wie man findet, daß das auf der Gerſte ſtehende Waſſer glatt und ölig anzufühlen iſt, oder zu riechen oder ſauer zu ſchmecken anfangen will, ſo muß man den Augenblick die Veränderung mit dem Waſſer vornehmen. — Bey warmer Witterung iſt das Getreide zuweilen in zwey mal vier und zwanzig Stunden gut gequellt; bey kaltem Wetter hingegen, dauert es zuweilen noch einmal ſo lange. Weizen, hat gemeiniglich an zweymal Waſſergeben ge-

nug; der Gerſte hingegen muß öfterer gegeben werden, zumal wenn ſie alt und hart iſt, und der Weizen wird auch viel eher weich als die Gerſte. — Ob das Getreide genug geweicht habe, erkennet man daran, wenn ſich das Korn über den Nagel des Fingers biegen läßt, oder auf Holz wie Kreide ſchreibt, welches man wohl zu merken hat; denn wenn die Milch herausſpritzt, ſo iſt es zu viel und daher ſchädlich: durch öfteres probiren kann man's leicht erkennen wenn es genug gequellt iſt.

Iſts nun ſo wie es ſeyn ſoll, ſo wird das Waſſer abgelaſſen, und wenn alles rein abgelaufen, ſo wird die Gerſte zum Wachſen auf die Malztenne gebracht, daſelbſt in Haufen von zwey bis drey Fuß hoch (je nachdem die Witterung warm oder kalt iſt) geſetzt. Iſt es warm, ſo werden die Haufen nicht ſo hoch als bey kalter Witterung gemacht; dahingegen wenn im Winter bey der Kälte gemälzt wird, mithin die Malztenne ſehr kalt iſt, ſo muß ſelbige wohl etwas erwärmet und das Getreide mit Haardecken bedeckt werden. — In dieſem Zuſtande unterhält man es nun bis es genug gewachſen iſt; aber oft, zum wenigſten des Tages 2 bis 3 mal, muß man es mit Fleiß rühren und mengen, damit alles zugleich wachſe; denn oben, unten und an den Seiten liegt es nicht ſo warm, als in der Mitte. Hier muß man allen Fleiß anwenden, denn das iſt eine Hauptarbeit; wendet man hier nicht allen Fleiß an, ſo verhitzet und verbittert etliches, und etliches bleibt aus mit Wachſen. Würde es heiß, ſo bringt man es aus einander zum Abkühlen, und dann wieder zuſammen. — Man giebt dabey ſorgfältig acht, daß alles, aber nur in die Wurzeln, und doch gut wachſe; aber ja keine Samenkeime treibe, ſonſt wird es bitter und giebt keine ſüße zum Gähren gute Würze. — Iſts nun genug gewachſen, ſo bringt man es ohne Zeitverluſt ganz dünne aus einander, damit das fernere Wachſen unterbrochen werde. — Weizen und Hafer werden beſonders

gemälzt, und keins von beyden darf ſo lange Keime treiben als die Gerſte. — Das ſolchergeſtalt gewachſene Getreide wird nun auf gute, Zugluft habende Malzböden gebracht, daſelbſt ganz dünne aus einander gebreitet, und in den erſten Tagen, täglich ein paar mal gewendet, die übrige Zeit aber, und bis es völlig trocken geworden, das Wenden einmal des Tages verrichtet. — So wie das Malz nun an der Luft ganz klingend dürre geworden (welches man daran erkennet: man zerbeißet etliche Körner mit den Zähnen, da müſſen ſie hart zerſpringen, ſich aber ja nicht etwa noch zerquetſchen), iſts nun alſo, ſo iſt es gut und heißt Luftmalz; dahingegen Darrmalz, wenn ſolches, nachdem es auf dem Boden nur abgewelkt iſt, durch die Hitze des Feuers nach dieſem wenig oder mehr, auf der Malzdarre gedarret worden. — Da der Kern des Luftmalzes ſeine völlige Süßigkeit behält, ſo bekommt man hiervon auch ein angenehmes und geſundes Bier. Dahingegen erhält das Bier vom Luftmalze keine ſo hohe Farbe als dasjenige, ſo vom Darrmalz verfertiget wird, läßt ſich auch nicht ſo lange, als letzteres, gut aufbehalten, ſondern es wird eher ſauer. — Soll es aber Darrmalz werden, ſo wird das abgewelkte Malz ſodann durch Hülfe des Feuers und auf einem hierzu beſonders errichteten Ofen oder Malzdarre zubereitet; dabey hat man aber folgendes zu beobachten: 1) muß das Malz nicht zu feuchte auf die Darre gebracht werden; 2) muß es nur nach und nach, und ja nicht zu jähling erhitzt, auch nicht zu dicke, ſondern etwa drey bis vier Zoll hoch auf die Darre geſchüttet werden; 3) muß das Malz öfters und lieber etwas zu viel als zu wenig gewendet werden; 4) muß man genau auf die Feuerung und das Malz acht haben, damit daſſelbe nicht durch zu heftiges Feuer zu ſtark gedörret oder gar verbrannt werde. — Wer dieſe Punkte nicht beobachtet, der kann ſich viel Nachtheil dadurch bey ſeinem Biere zuziehen: denn wenn das Malz

zu naß oder zu feuchte auf die Darre kommt, ſo erhält es von den in Menge und jähling aufſteigenden Dünſten einen unangenehmen Geſchmack, welcher ſich ſodann dem Biere mittheilet. Iſt die Hitze auf einmal zu ſtark, ſo wird das Malz, wie man zu ſagen pflegt, hornig; denn die Schale ſchrumpft zuſammen, der Kern verliert ſeine beſte Kraft, und die Folge davon iſt, daß man ein trübes übelſchmeckendes Bier erhält. Eben ſo entſtehet Schaden daraus, wenn das Malz nicht öfters gewendet wird, halb wird es zu ſcharf und halb nicht gut gedörret, und man hat alsdenn ſchlechtes Bier zu gewarten. — Manche lieben hellgelbes, andere hingegen recht dunkel- und ſchwarzbraunes Bier. Zu erſtern muß das Malz nur blaßgelb, zu letztern aber ziemlich ſtark gedarret werden.

Malzboden, dieſes iſt ein über dem Malzhauſe oder über dem Brauhauſe befindliches nach der Größe der Bierbrauerey eingerichtetes Behältniß, auf welchem theils die Gerſte zu Malze, theils das fertige Malz ſelbſt aufbewahrt wird. — Malzböden, auf welchen das Luftmalz bereitet wird, werden mehrentheils auch über den Malzhäuſern oder Brauhäuſern angelegt, und dieſe müſſen dergeſtalt mit Oefnungen verſehen ſeyn, damit die Luft frey und ungehindert durchſtreichen könne. Dieſe Oefnungen werden mit Laden verſehen, auch überdieſes noch mit Dratgittern verwahrt, damit das den Körnern nachgehende Geflügel abgehalten werde. — Wenn das Malz- und Brauhaus nicht von Steinen erbauet, mithin auch nicht gewölbt iſt, ſo müſſen die Malz- und Getreideböden entweder von Gips verfertiget, oder aber mit doppelten Bretern beleget, und alle Fugen darzwiſchen gut verwahret werden, damit die aufſteigenden Dünſte das auf den Böden befindliche Getreide oder Malz nicht verderben mögen. —

Malzdarre, heißt eine Art von Ofen, auf welchen das Malz getrocknet oder gedorret wird. Der Ofen,

worein das Feuer gelegt wird, ſoll in die Erde gegraben, von Mauerſteinen fein lang, mit offenen Scharten gemacht und von außen herunter mit einer ſteinernen Treppe von vier bis ſechs Stufen verfertiget werden. Die lange Saumſchwelle der Darre kommt nur anderthalb Ellen von der Erde, auf welcher die Stäbe und Horden liegen, und ein Dach formiren; dieſe Darre muß frey ſtehen, damit man um die ganze Darre herum gehen, und das Malz füglich umwenden kann. Die beyden Giebelmauern müſſen drey Viertelellen ſtark ſeyn, damit ſich die Darre wegen der zu tragenden Laſt nicht ſchieben kann. — Anſtatt nun ſonſt von einer Spitze der Giebelmauer bis zur andern ein ſtarker hölzerner Baum oder ein langer Balken liegt, welchen man einen Eſel nennt, und worauf die Horden mit den Oberenden ruhen, welches aber ſehr leicht wegen langwieriger Hitze anbrennet; ſo müſſen an deſſen Statt Stäbe Eiſen, Fingers dick und zwey Zoll breit, ſechs oder acht Fuß lang, an beyden Enden mit Haken, ſo viel als die Länge der Darre erfordert, gemacht, und in einander gehängt werden; dieſe müſſen mit den beyden Enden durch die Giebelmauern reichen, und hinter einer jeden Mauer durch eiſerne Bolzen oder Ankerſplinte ſtraf angeſpannt werden. — Ein ſolcher eiſerner Eſel hat eine ewige Dauer und iſt für Feuer ſicher. — Hiernächſt wird alle drey Viertelelle, durch die ganze Länge der Darre, auf beyden Seiten, ein eiſerner Stab Fingers ſtark und zwey Zoll breit, unten mit dem Ende in einer Kerbe der Saummauer, und mit dem obern Ende auf dem Eſel mit einem eiſernen Nagel feſt vernietet, daß der Stab nicht wanken kann. Dieſe Stäbe bilden eiſerne Sparren, und werden auch eiſerne Darrſparren genennet.

Wenn dieſes ſo gefertiget iſt, ſo nimmt der Töpfer das Maas und verfertiget von Thon breite, ganz glatte, lange viereckigte Kacheln, Daumens dicke, welche, weil die eiſernen Sparren zwey Zoll breit ſind, mit dem Leiſten-

ende einen Zoll breit aufliegen, und alſo vier dergleichen Kacheln von der Saummauer an, bis auf den eiſernen Eſel hinauf reichen, damit alsdenn, von einem Sparren bis zum andern, eine Reihe Kacheln nach der andern zu liegen kommt, und die Darre auf beyden Seiten völlig zugedeckt wird. Hierbey muß der Töpfer, wenn er die Kacheln nach dem Maaſe geſtrichen und glatt gemacht hat, mit einem eiſernen Nagel, oder mit einem hierzu geſchnittenen Hölzchen, als einen Strohhalm ſtark, eine Reihe Löcher neben einander ſtechen, ſo, daß man kaum einen kleinen Finger breit Platz darzwiſchen finden kann, durch welche die Hitze durch gehen muß. Alsdenn werden die Kacheln gebrannt und auf die Darre gelegt. — Eine ſolche Kachel koſtet ohngefähr drey Groſchen, und mit ſiebenzig, achtzig bis hundert Stücken kann eine ziemliche Darre bedeckt werden, und dieſe können über acht, zehn bis zwölf Thaler nicht betragen. Inzwiſchen kann kein einziges Korn durchfallen, und doch alles Malz mit einer hölzernen Schaufel wohl umgewendet, mit ſehr wenigem Holze ſchön gelbbraun gedorret, und eine ſolche Darre viele Jahre erhalten und genutzet werden.

Die Darrhorden ſind ſehr verſchieden und an manchen Orten ſo übel eingerichtet, daß gar leichte Feuersgefahr davon entſtehen kann. Z. B. ſo hat man Horden von ſtarken Weidenruthen in große viereckichte Rahmen geflochten. Da aber dieſe Weidenruthen in den Horden von der großen Hitze bald ſehr mürbe werden und zerfallen, auch, wenn nur ein Funken Feuer dahin fliegt, ſogleich in Brand gerathen, und wie bekannt ſehr oft ſchon Feuer dadurch entſtanden iſt, auch alle Vierteljahre neue gemacht werden müſſen, ſo taugen dieſe Art Darren gar nichts. — Eben ſo findet man auch Malzdarren von lauter Armsdicken runden Stangen neben einander gelegt; weil aber die Feuersgefahr hierbey auch nicht vermieden werden kann, ſo iſt es ebenfalls nicht rathſam dergleichen

Horden zu gebrauchen. — Ferner giebt es wieder Malzdarren von etlichen Stangen zuſammen gegattert, worüber man Pferdehärne Decken breitet, und das Malz darauf ſchüttet. Da aber das Malz auf ſolchen Decken nicht gut gewendet werden kann, nächſtdem die Decken auch nicht lange dauern, ſondern die Haare von der Hitze ſpringen und mürbe werden, ſo ſind auch dieſe nicht ſonderlich zu achten. — An einigen Orten hat man aber Darren, welche von eiſernen Drathe ganz dichte in eiſernen Rahmen geflochten ſind; dieſe ſind ſehr gut und dauerhaft: allein ſie koſten viel Geld, und ſind aus dieſem Grunde nicht für jeden Eigenthümer einer Bierbrauerey. — Desgleichen ſo hat man auch Darren von lauter zuſammen genieteten ſtarken eiſernen Blechtafeln, welche auf eiſernen Stäben ruhen; dieſe ſind ebenfalls ſehr dauerhaft und gut, nur laufen ſie gar zu hoch ins Geld, mithin ſind die oben beſchriebenen töpfernen immer noch die beſten, weil ſie eines Theils wenig koſten, andern Theils das Malz mit wenigem Holze ſchön und gut bereitet werden kann, und endlich auch von ziemlich langer Dauer ſind.

Malztenne, iſt dasjenige Behältniß bey einem Brauhauſe, allwo das eingequellte Getreide zum Auswachſen gebracht werden ſoll. Das Malztenne muß geräumlich genug ſeyn, damit man daſelbſt auf einmal ſo viel Getreide, als nöthig iſt, einquellen und ſodann auch zum Wachsthum bringen könne. Dergleichen Tenne wird am beſten im Malzhauſe oder ohnweit dem Brauhauſe an einem etwas kühlen Orte etwas in der Erde, beynahe wie ein Keller angelegt. — Der Fußboden der Malztenne muß entweder von Tafel- oder ſtark gebrannten Ziegelſteinen gemacht, und die Fugen gut mit Gips verküttet ſeyn. In dem einen Winkel deſſelben muß der Quellbottich zu ſtehen kommen, welcher entweder von Stein oder von gutem eichenen Holze gemacht ſeyn ſoll. Auf den Seiten des Bottichs werden die Wachsplätze angelegt, welche aber

etwas abſchüßig gemacht ſeyn müſſen, damit das Waſſer gehörig abfließen könne. Endlich ſo iſt es auch nöthig, daß ohnweit dem Quellbottiche außerhalb eine Pumpe oder Brunnen angebracht werde, wenn man kein laufendes Röhrwaſſer dahin bringen kann, damit man das benöthigte Waſſer ohne viele Mühe in den Quellbottig bringen könne. —

Malve, Pappelblume (Alcea), **Gartenmalve, Pompelroſe** (Alcea roſea), eine der größten und ſchönſten Gartenblumen, von mancherley Farben, einfach und gefüllt.

Pappel- oder Pompelroſe mit Feigenblättern (Alcea Ficifolia), den vorigen an Geſtalt und Schönheit gleich. Die einfachen und gefüllten Pappeln oder Malven werden aus dem Samen gezogen, welcher im Frühjahre ausgeſäet und die Pflanzen alsdenn verſetzt werden. Die Stöcke dauern etliche Jahre und ſchlagen im Frühjahre wieder aus.

Die **rundblättrige Malve** (Malva rotundifolia), Gänſepappeln; ſie werden in der Arzney gebraucht, ſie hüllen die Schärfe ein, führen gelinde ab, ſind erweichend, und werden innerlich und äußerlich, beſonders zu Klyſtieren und zu Umſchlägen gebraucht.

Die **Waldmalve, wilde rothe Pappeln** (Malva ſilveſtris) ſoll mit der vorhergehenden gleiche Heilkräfte beſitzen, iſt auch unter demſelben Namen im Gebrauch. —

Mangold, eigentlicher Mangold (Beta Cicla), Dickrübe der Deutſchen, unrichtig Turnips genannt, das Kraut und die Rüben werden von dieſem Gewächſe theils zur Speiſe, theils zum Futter für das Vieh angewendet; die Wurzeln ſind beſſer wie Cichorie zum Koffeegetränke. Man ſäet oder ſteckt die Samen (welche wie Rotherübenkörner geſtaltet ſind), ohngefähr im Monat März, wenn keine Fröſte mehr zu vermuthen ſind, in gut

gegrabenes Land aus, und verſetzt ſodann die Pflanzen, wenn ſie vier Blätter erlangt haben, ins freye Feld, welches aber recht gut gedüngt und zubereitet ſeyn muß, wenigſtens zwey Fuß weit aus einander, und hält ſie vom Unkraute rein. — Wenn dieſe Rüben etwas erwachſen ſind, ſo werden ſie behackt, aber anſtatt daß man ſonſt das Erdreich an die Pflanzen anhäuft, ſo zieht mans bey dieſer Frucht etwas ab, damit die Rüben oben frey ſtehen, worauf ſie viel größer werden als wenn man die Erde an ſie angehäuft hätte. — Das Kraut oder die Blätter davon können den Sommer hindurch drey oder vier mal zur Fütterung abgeblattet werden, welche alsdenn ſo wie die im Herbſt zeitig werdenden ſehr großen Rüben, von welchen das Stück oftmals 10 und mehrere Pfund ſchwer wird, das vortreflichſte Futter für das Rindvieh abgeben.

Mannagras, Schwaden (Feſtuca fluitans perenn.). Es iſt ein ſehr nützliches Gras, welches mit vielem Nutzen in ſehr naſſen Gegenden und Sümpfen, weil es die Feuchtigkeit und Näſſe ſehr liebt, erbauet und auf doppelte Art genutzt werden kann. — Den Samen, welcher unter dem Namen Kochmanna, Schwaden, bekannt iſt, ſäet man im Frühjahre aus und die Zeit ihn zu ſammlen iſt um Johannis. Das Gras wird abgehauen, in Gebunde gebunden, und ſtatt Heckerling geſchnitten und gefüttert.

Märgel, hierunter wird eine Stein- oder Erdart verſtanden, welche zur Düngung und Verbeſſerung ſchlechter Felder und Wieſen gebraucht werden kann, und es ſind damit von verſchiedenen Landwirthen ſehr wohlgelungene Verſuche gemacht worden, nur muß derſelbe auch gehörig gebraucht werden, denn im entgegengeſetzten Falle kann man ſich auch Schaden damit verurſachen. — An manchen Orten iſt der Märgel häufig zu finden, und es könnten ſich alſo Landwirthe in dergleichen Gegenden vie-

len Nutzen damit verſchaffen, wenn ſie ihn zur Verbeſſerung ihrer Felder anwendeten; aber die wenigſten kennen ihn und wiſſen ihn alſo auch nicht zu gebrauchen. — Die Hauptkennzeichen des Märgels ſind:

1) daß derſelbe an der freien Luft verwittert oder in kleine Stücken zerfällt und endlich ganz zu Staub oder Erde wird:

2) daß er, wenn man Scheidewaſſer oder auch nur Eſſig darauf gießt, ordentlich zu brauſen anfängt.

Wo man alſo eine Steinart findet, ſie mit Säuren brauſt, ſo kann man ſie für Märgel annehmen und gebrauchen. — Was die Farbe des Märgels anbetrift, ſo iſt dieſe verſchieden, mancher iſt gelb, anderer weißlicht oder grau, noch anderer blau oder auch röthlich und ſo findet man ihn auch noch unter andern Farben. — Den Gebrauch des Märgels betreffend, ſo wird derſelbe auf naſſen Wieſen und auf leichten Feldern am nützlichſten angewendet, doch darf derſelbe auch nicht zu dicke auf die Felder gebracht werden, weil er ſonſt wie alle, auch die beſten Dinge, wenn ſie im Uebermaaß gebraucht werden, ſchädlich wird. Hat man ſchlechte Sand- oder andere leichte Felder, und will dieſe durch Märgel verbeſſern, und ihnen mehrere Feſtigkeit verſchaffen, ſo iſt es hinreichend, wenn man den zu Staub zerfallenen, oder auch durch Stoßen zu Staub gemachten Märgel, ohngefähr 1 Zoll hoch auf die Felder aufführt und ihn ſo gleich als möglich darauf vertheilt, und ſind die Felder feuchte, ſo kann man den Märgel auch noch etwas höher als gedacht worden auffahren, und eben alſo verfährt man auch mit naſſen Wieſen, je näſſer dieſelben ſind, je mehr Märgel bringt man dahin. — Naſſe Felder ſind gewöhnlich mit Treſpe verſehen, und dieſes Unkraut iſt durch nichts leichter als durch den Märgel auszurotten. — Auf abhängigen Feldern wird der Märgel durch Regen- und Schneewaſſer nach und nach und weit eher als auf eben liegenden weg-

geſpühlt oder fortgeführt, wo man dieſes alſo bemerkt, da muß man alsdenn den Acker nach Befinden in einigen Jahren aufs neue mit etwas Märgel überführen.

Maßeller, Maßholder, Ahorn, ſ. unter dem Worte Ahorn.

Maſt, Maſtung des Viehes, bekanntlich verſteht man unter dieſem Worte: das Vieh, es ſey von welcher Art es wolle, fett machen. Die Maſtung des Viehes wird auf verſchiedene Art und mit mancherley Futter unternommen, und das Vieh wird theils für das Haus, theils zum Verkauf gemäſtet, theils auch nur halb fett, theils ſehr fett gemacht, je nachdem man ſolches ſeinen Abſichten und Gebrauch gemäß findet. Will man Rindvieh, als Ochſen und Kühe mäſten, ſo erwählt man hierzu gewöhnlich ausgedientes oder zur guten Benutzung nicht mehr taugliche Ochſen oder Kühe; doch darf man dergleichen Thiere auch nicht zu alt werden laſſen, weil ſonſt das Futter nicht gut anſchlägt, die Maſtung ſehr langſam von ſtatten gehet, mithin viele Mühe und Koſten verurſacht, und bey allen dieſen das Vieh dennoch nicht recht fett wird, folglich dergleichen Maſtung wenig oder gar keinen Nutzen gewährt. — Wenn ein Ochſe oder Kuh zehn, höchſtens zwölf Jahr alt geworden, alsdenn iſt es Zeit ſie auf die Maſt zu ſtellen, denn nach Verlauf dieſer Jahre kann man dieſe Thiere nicht ſo wie es ſeyn ſoll benutzen, zum Mäſten ſind ſie aber jetzt in den beſten Jahren, die Fütterung ſchlägt gut an, und ſie werden alsdenn bald fett, wenn man dieſelben anders gehörig füttert und warter. Wo man Gelegenheit hat die zur Maſt beſtimmten Ochſen oder Kühe im Sommer (wenn ſie den Herbſt auf die Maſt geſtellt werden ſollen, weil dieſes die gewöhnliche Maſtzeit iſt), auf gute Weide gehen zu laſſen, ſo thut man dieſes, damit ſich das Vieh erſt etwas ausfüttere und einen guten Anſatz von Fleiſch und Inſelt mache. — Hat man aber hierzu keine Gelegen-

heit, ſo muß man ſeine Zuflucht zu andern Fütterungsarten nehmen, welches theils in Kraut, verſchiedenen Arten von Rüben, Kartoffeln und dergleichen beſtehet, welches alles vorhero von allem Koth oder ſonſtigen Unrathe wohl gereiniget, klar geſtampft und mit Siede oder Hekkerling vermiſcht eine Zeit lang gefüttert wird, um dadurch zuerſt den Anſatz des Fleiſches zu vermehren, wobey man aber täglich ein wenig Salz mit an das Futter zu mengen nicht unterlaſſen darf, weil dieſes ungemein viel zum Gedeihen der Thiere beyträgt, und wenn dieſe Fütterung einige Zeit fortgeſetzt, auch das Tränken (welches anfänglich aus Waſſer beſteht in welches etwas Kleien gerührt wird) dabey ordentlich und zur rechten Zeit geſchehen iſt, ſo ſchreitet man endlich zu nahrhaftem Futter, welches in groben Mehle oder aber in Schrot, das aus geringem Getreide gemacht worden, beſtehet. — Anfänglich giebt man nicht zu viel Schrot zum Angemenge, ſondern man ſteigt nach und nach damit, und es iſt hinreichend, wenn man einem vorher ſchon mit andern Nahrungsmitteln etwas angefütterten Ochſen oder Kuh täglich ½ Dresdner Metze guten mehlreichen Schrot an das gewöhnliche Futter mit anmengt, in der Folge aber bis zu 1 ganzen Metze täglich hinangeht, dabey aber zugleich auch genugſames Heu und Stroh zu geben nicht unterläßt. Kann man ſeinem Maſtviehe aber nur weniges Heu geben, ſo muß man den Verluſt deſſen durch etwas mehr Schrot zu erſetzen ſuchen. — Reinlichkeit und gute Ordnung im Füttern kommt als ein ſehr nothwendiges Stück bey der Maſtung mit in Anſchlag, weil dieſes gar viel zum guten Gedeihen der Thiere mit beyträgt; die Krippen oder Tröge müſſen daher fleißig gereiniget werden, weil ſonſt das alte darinnen bleibende Futter übelriechend oder ſtinkend wird, und dadurch dem Viehe die Luſt zum Freſſen verdorben, folglich auch das Zunehmen verhindert wird, und eben ſo nöthig iſt es auch, die auf der Maſt

ſtehenden Thiere durch Abputzen mit wollenen Lappen von ihrem Staube und Unrathe zu reinigen, zuweilen auch mit Waſſer abzuwaſchen, denn auch dadurch wird das Zunehmen befördert. Eben ſo trägt die Ordnung im Füttern, das heißt alle Tage zu gleichen Stunden das Futter reichen, zur baldigen Maſtung mit bey. Ohngefähr des Morgens vier Uhr giebt man ein gemengtes Futter, z. B. von Heckerling mit Kraut, Rüben, Möhren, Träbern ꝛc. und wenn dieſes ausgefreſſen, noch eins dergleichen und unterdeſſen macht man ihnen die Streu. Um acht Uhr giebt man ihnen das rauhe Futter, entweder Heu oder Stroh, und kurz darauf ein Getränke, worin entweder etwas Mehl oder Kleien befindlich iſt, nun läßt man ſie etwas ruhen, darnach giebt man wieder ein gemengtes Futter, und wenn ſie hierauf bis drey Uhr Nachmittags geruhet haben, ſo giebt man wieder etwas rauh Futter. Um ſechs Uhr abermals gemengt Futter, und endlich um neun Uhr Abends füttert man ſie ab und giebt ihnen gutes Heu, oder auch etwas Gerſt- oder Haberſtroh. Das Futter wird alsdenn nach und nach mit Schrot und Heu verbeſſert, wie bereits oben gedacht worden. — An ſolchen Orten, wo man Bierbrauerey und Brantweinbrennerey, oder Stärkenfabriken hat, da fällt die Maſtung des Viehes allerdings leichter, weil man hier genugſame Abgänge hat, und dieſe theils zum Anmengen, theils zum Saufen mit reichen kann. —

Die Schweine werden theils im Hauſe, theils in Wäldern, wo Eichenwälder und Buchecker ſind, gemäſtet, wenn dieſe Früchte gerathen; dieſe letztere Art Schweine zu mäſten iſt freilich leicht und wenig koſtbar; allein ſie kann auch nur an wenigen Orten, und auch hier nicht anders als wenn Eicheln und Eckern gerathen, in Ausübung gebracht werden. In den Eich- und Buchenwäldern werden alsdenn gewiſſe Plätze abgezeichnet und ganze Heerden Schweine dahin getrieben, woſelbſt ſie öfters Tag

und Nacht verbleiben, bis die Eicheln aufgefreſſen ſind. Wo dieſes geſchehen iſt, werden die Stallungen verändert, wie bey den Schafen die Pferchſtellen, und die Schweine bleiben ſo lange draußen in der Eichelmaſt, bis die Eicheln alle ſind, oder die ſchlechte kalte Winterwitterung es verbietet. — Da wo man aber dergleichen Waldungen nicht hat, da muß man ſich auf die Maſtung zu Hauſe einſchränken. Da wo man Brantwein brennt, da wird die Schweine-Maſtung beynahe das ganze Jahr hindurch, ein paar heiße Sommermonate bisweilen ausgenommen, fortgeſetzt; aber wo man dergleichen nicht hat, da pflegt man die Schweine gegen Michaelis, wenn ſie auf den Stoppeln oder ſonſtigen Hutungen nichts mehr finden können, auf die Maſt zu ſtellen. Manche fangen auch zeitiger an, und futtern ihre Schweine anfänglich mit geſtampften Kraut, Rüben und andern dergleichen Dingen, und wenn ſie dieſe Fütterung ohngefähr bis Bartholomei fortgeſetzt haben, ſo wird ihnen etwas Schrot mit unter ihr Futter gegeben, bis die Thiere fett genug ſind; denn im Mäſten iſt es ein Unterſchied zu was man die Schweine eigentlich beſtimmt hat; ſollen es bloß Küchenſchweine werden, ſo werden ſie nicht ſo lange gemäſtet oder fett gemacht, als wenn die Schweine mehr zu Speck aufſetzen oder ſogenannte Speckſchweine werden ſollen. — Zu Speckſchweinen werden die größten und älteſten ausgeſucht, zu Küchenſchweinen aber kleinere und jüngere.

Sind die Schweine nun auf den Stoppeln und durch anderes Futter eine Zeitlang gefüttert worden, damit ſie erſtlich etwas aufs Fleiſch angelegt haben, ſo erhalten ſie nunmehro etwas Schrot (welches theils von Saubohnen, theils von Gerſte oder auch anderm geringen Getreide gemacht worden) mit an das gewöhnliche Futter gemiſcht, und wenn ſie ſolchergeſtalt ein paar Monate gefüttert worden, ſo werden die zu Küchenſchweinen beſtimmten Thiere fett genug ſeyn daß ſie geſchlachtet werden

können, ſollen ſie aber zu Speckſchweinen angezogen werden, ſo wird das Futter durch Schrot noch etwas verbeſſert, und die Maſtung noch einige Zeit fortgeſetzt. — Die Finnen bey den Schweinen zu vertreiben und zugleich die Maſtung zu beſchleunigen, ſo giebt man jedem Schweine während der Maſtzeit zwey oder drey mal, jedesmal ½ Loth Spiesglas oder Antimonium mit ein.

Die Hämmel oder ſonſtigen Merzſchafe, werden entweder auf den Stoppeln oder andern guten fetten Graſeplätzen fett gehütet, oder auch im Stalle mit Heu, Möhren und Rüben und Haferſchrot gemäſtet oder fett gemacht.

Die Gänſemaſt wird auch auf verſchiedene Art veranſtaltet. So wie dieſelben auf den Getreideſtoppeln nichts mehr finden können, ſo werden ſie theils mit Möhren, theils mit Hafer, wobey ſie genug zu ſaufen bekommen müſſen, entweder im Stalle freigehend, oder in Steigen eingeſperrt, fett gemacht, theils werden ſie auch mit Nudeln, welche aus groben ſchwarzen Mehle bereitet worden, gemäſtet. Die getrockneten Nudeln werden etwas angefeuchtet, und damit werden ſie täglich fünf bis ſechs mal geſtopft, ſo, daß jedesmal der Kropf voll davon wird, und das Saufen mit etwas Sand vermiſcht, ſteht beſtändig in den Trögen vorräthig, damit ſie ſo viel als ſie wollen, davon zu ſich nehmen können. Auf die letzt, wenn ſie bald fett ſind, bekommen ſie täglich nur drey und endlich zwey mal, weil ſie alsdenn nicht mehr ſo viel verdauen können.

Die Enten werden leicht fett, wenn ſie nur viel Waſſer haben, und überdieſes zu Hauſe theils allerhand Gartengewächſe, theils Trebern, Meerlinſen, und etwas Hafer erhalten.

Die Kapaune werden ebenfalls mit Nudeln die von ſchwarzem Mehle und ein wenig Sand gemacht worden, fett gemacht, dieſelben alsdenn mit Waſſer ange-

feuchtet, und die Kapaune des Tages zweymal, nämlich des Morgens und Abends geſtopft. Die Nudeln ſelbſt werden nach Proportion viel kleiner als die Gänſenudeln gemacht. Ehe man die Thiere ſtopft, muß man vorher allezeit erſt unterſuchen, ob ſie auch verdauet haben, damit man ſie nicht überfülle oder gar todt ſtopfe. Anfänglich giebt man wenig und vermehrt die Zahl der Nudeln nach und nach, ſo wie man ſieht daß das Thier bald oder langſamer verdaut. Ueberdieſes muß man dieſen Thieren auch ſtets genugſames Waſſer vorſetzen, denn das Anfeuchten der Nudeln iſt allein nicht hinreichend.

Truthühner kann man auf eben die Art wie die Kapaune fett machen, nur muß man auch bey dieſen Thieren mit dem Stopfen, wie bey andern, behutſam umgehen, damit man ihnen nicht zu viel auf einmal gebe und ſie ſolchergeſtalt zu tode ſtopfe, auch das benöthigte Waſſer zum Saufen nicht vergeſſen.

Junge Hühner werden am geſchwindeſten fett, wenn man Hirſe in friſcher Milch kocht, und ſie ohngefähr 14 Tage damit füttert.

Maulbeerbaum, der ſchwarze, (Morus nigra. L.)

Er ſtammt eigentlich aus Perſien ab, iſt aber nun in den mehreſten Gegenden von Europa zu finden. Vorzüglich wird er wegen ſeiner Früchte gezogen, welche ſowohl roh, als eingemacht geſpeißt, und auf andere Art noch benutzt werden. Nach Dü Hamel ſoll man aus der ſaftigen Rinde des Holzes Stricke verfertigen. In Frankreich wird das Holz zu Käſten, Eymern, Fäſſern und Radefelgen, ſo wie auch zu Tiſchler- und Drechslerarbeit gebraucht. Seine Blätter können zur Fütterung der Seidenwürmer im Nothfalle dienen, ſie liefern aber keine ſo gute Seide, als die von dem folgenden. Die Anzucht dieſer Bäume kann durch den Samen, durch das Pfropfen, durch Schnittlinge und Ableger erhalten werden

Maulbeerbaum, der weiße, (Morus alba. L.).

Sein Vaterland iſt China, und in dieſem Jahrhundert wurde er bey uns in Deutſchland bekannt. Den vorzüglichſten Nutzen leiſtet er durch die Blätter, welche den Seidenwürmern zur Nahrung dienen, und zu dieſer Abſicht wird er in verſchiedenen Gegenden häufig gebauet. —

Da es für diejenigen Landwirthe, welche ſich mit dem ſo nützlichen Geſchäfte des Seidenbaues abgeben wollen, nothwendig iſt, den rechten Anbau des weißen Maulbeerbaums zu wiſſen, ſo wollen wir die beſte Art der Erziehung dieſer Pflanze allhier anführen.

Der weiße Maulbeerbaum wird ſowohl durch Ableger, jedoch beſſer aus den Samen gezogen; wer alſo eine Maulbeerbaumpflanzung zu unternehmen gedenket, und die Bäume nicht kaufen will, muß ſich um guten Samen bekümmern, und zu Anlegung der Samenſchule, ein ſchickliches Erdreich zu ſeinen Dienſten haben. Der Same muß von der letzten Erndte, ſchwer, und wo möglich von ſolchen Bäumen ſeyn, die groſſes, und ſtarkes Laub haben. Iſt man dieſer Umſtände nicht verſichert, ſo muß er in Waſſer oder in einem Blumentopfe probirt werden; denn wenn er im erſten nicht unterſinket, und in einem mit guter Erde gefüllten Topf, nicht bald keimet, ſo wäre es eine vergebliche Mühe mit dergleichen verdorbenen Zeuge die Zeit zu verderben.

Das zur Samenſchule beſtimmte Erdreich wäre am beſten in einer, mit Zäunen oder Mauern umgebenen und der Mittagsſonne ausgeſetzten Ort zu wählen. Ein ſchwarzes, fettes, doch nicht zu ſchweres, noch naſſes Land, welches von allem Unkraute gereiniget, im Herbſt zwey Stich tief gegraben, und mit wohlgefaultem Miſte gedünget worden, iſt allen übrigen vorzuziehen. Zu Ausgang des Aprils oder in den erſten Tagen des Maymo-

nats, wird es Zeit den Samen zu ſäen. Das dazu bereitete Erdreich wird in vier Schuh breite Beete abgetreten und geharkt; auf jedes Beet kommen in gleicher Entfernung vier Linien Samen. Man ſchnüret demnach dieſe vier Linien ab, gräbet eine jede drey Zoll breit und ſechs Zoll tief aus, füllet dieſe kleine Graben vier Zoll hoch mit guter Erde aus alten Miſtbeeten, oder wohlgefaultem und geſiebetem Teichſchlamm oder Mohrerde wiederum aus, weichet den Samen in Waſſer, worin etwas weniges Salpeter aufgelöſt worden, einige Stunden ein, läßt ihn welk trocken werden, und ſtreuet ſelbigen dergeſtalt in die kleine Gräben, daß auf einen Zoll etwa ein paar Körner zu liegen kommen. Nunmehro wird der geſäete Samen anderthalb Zoll hoch mit nur erwähnter guter Erde bedeckt, und die Gräben etwas niedriger als der übrige Theil des Beetes gelaſſen, damit ſich die Feuchtigkeiten deſtomehr nach dieſen Niederungen ziehen.

In ohngefähr vierzehn bis zwanzig Tagen pfleget der Same, nach Beſchaffenheit der Witterung, aufzugehen, und erfordert im erſten Sommer, bey ausbleibendem Regen, um den andern Abend mit Fluß oder Teichwaſſer, noch beſſer, mit zwey Drittheil Waſſer und einem Drittheil gefaultem, und mit dem Waſſer wohlvermengten Urin, begoſſen, und vom Unkraute geſäubert zu werden. Im September ſind die jungen Bäume, die einen Schuh und darüber gewachſen, mit der Gartenſcheere, einen Zoll über der Erde, ohne Barmherzigkeit abzuſchneiden, und die abgeſchnittenen Aeſte, grün oder getrocknet zu einem gedeihlichen Futter für Schaf- und Rindvieh anzuwenden. Das angerathene Abſchneiden der Bäume, verſchaft den jungen Wurzeln eine verdoppelte Kraft, die ſie anwendet um im zweyten Sommer weit ſtärkere und höhere Stämme zu treiben, als man erhalten haben würde, wenn man dem erſten Triebe, der ohnedem guten Theils im erſten

Winter erfriert, weil das junge Holz nicht zur Reiſe kommt, den Willen gelaſſen hätte.

Iſt es darauf angeſehen, die Bäume geſchwinde pflanzbar zu bekommen, ſo werden die Samenbeete im erſten Herbſt, mit Hornſpänen oder alter Miſtbeeterde gedüngt und gegraben, damit die Wurzel von der Winterfeuchtigkeit rechten Nutzen ziehen, und die Mäuſe ſo die ſüßen Wurzeln lieben, in den Saatbeeten keine bequeme Herberge finden. Den zweyten Sommer bedarf es des Begießens nicht, wohl aber des Reinigens vom Unkraute. Ausgangs Auguſt ſind die mehreſten Seitenäſte an den jungen Bäumen mit einem ſcharfen Meſſer abzuſchneiden, damit das Holz deſto beſſer reifen und die kleinen Wunden bald überwachſen können; das Beet wird wieder umgraben, und im dritten Frühling, die Verpflanzung in die Baumſchule vorgenommen.

Das zur Baumſchule beſtimmte Erdreich, muß abermals für zahmen und wilden Thieren in Sicherheit geſetzet, das Land drey Fuß tief im Herbſt rejolet und mit wohlgefaultem Miſte gedüngt ſeyn. Ein mürbes, feuchtes, aber nicht naſſes, etwas fettes Land, iſt zu dieſer Abſicht am geſchickteſten. Im April wird zur Verpflanzung geſchritten. Man nimmt mit möglichſter Verſchonung der Wurzeln allemal ſo viel junge Bäume aus der Saatſchule als in einem halben Tage verpflanzt werden können. Der junge Baum wird gar nicht, und die Wurzeln nur an den Spitzen ein wenig geſtutzt, die etwa ſchadhaften Wurzeln aber ganz weggeſchnitten.

Der Pflanzer ſteckt ſeine Schnure, und an derſelben macht er einen Graben von ohngefähr ſechs Zollen breit, und eines Schuhes tief. Dieſen Graben füllt man mit Miſt- oder Mohrerde drey Zoll hoch aus, und der Pflanzer ſetzt die Bäume achtzehn Zolle aus einander. Hinter ihm her zieht ein anderer die Erde an die Wurzeln, tritt die Bäumchen etwas an, und begießet ſie mit Fluß- oder

Teichwaſſer. Auf dieſe Art wird fortgefahren, ſo lange Bäume vorhanden ſind. Die Linien werden allezeit in einem Abſtande von achtzehn Zollen gezogen, und die Bäume in gleicher Entfernung einer von dem andern gepflanzet. Die Sommerbeſchäftigung beſtehet im Begießen bey ausbleibendem Regen, und Reinigung vom Unkraute. Im September wird das etwanige trockne Holz und die Seitenäſte abgeputzt, da denn letztere abermals zum Viehfutter dienen. Nach dem Abputzen wird endlich die Baumſchule umgraben, und die Wurzeln dabey wohl verſchonet.

Im zweyten Sommer beſtehet die ganze Beſchäftigung im Reinigen vom Unkraute, und dem Abbrechen der aus der Erde kommenden Schößlinge. Ausgangs August werden die jungen Bäume, welche nunmehro wohl die Höhe von ſechs und ſieben Schuhen haben, ausgeputzt und ihnen die Kronen, ſechs bis ſieben Schuhe von der Erde, formiret, auch jedem Baum ein tüchtiger Baumpfahl gegeben. Das von dieſem Schnitt fallende grüne Reißig, dienet entweder zum Viehfutter, oder man wendet nur die abzuſtreifenden Blätter dazu an und läßt die Stängel in kleine Bünde, ſo wie man ſie in der Hand halten kann, binden, ins Waſſer werfen, und wie den Flachs röſten, die im Waſſer mürbe gewordenen holzigten Theile löſen ſich unter der Breche von dem Baſt, der fernerhin als Flachs behandelt, eine rechte gute Leinwand liefert. Der folgende Sommer verlanget nur das Reinhalten vom Unkraut, Anbinden und Putzen der Bäume. Unſere zwey Sommer in der Samen-, und drey Sommer in der Baumſchule geſtandenen Bäume, werden nunmehro größtentheils am Stamm zwey bis drey Zoll ſtark, ſechs bis ſieben Fuß hoch und mit ſchönen Kronen verſehen, folglich zum Verpflanzen geſchickt ſeyn.

Der Maulbeerbaum verträgt allerley Boden, einen ſteinigten oder Felſengrund ausgenommen. Man kann

ihn in die Grasgärten, alte oder eingegangene Weinberge, an die Fruchtäcker, auf die Ränder trockner Wieſen, an Wegen und Triften pflanzen; allein man würde in einen Irrthum gerathen, wenn man in jedem Boden gleiche Vortheile erwarten wollte. Feuchte, aber nicht naſſe Wieſen, Grasgärten und die Ränder an Bächen und Flüſſen, ſind dieſem Baum am angenehmſten, und ſchicken ſich aus mehr denn einer Abſicht für ihn am beſten. Auf trocknen und magern Bergen, wird er wenig aber ſchmackhaftes und geſundes Laub liefern, zugleich aber gar langſam wachſen. An den Straßen und Viehtriften, leidet er vom Vieh und leichtfertigen Geſindel, und was noch ärger iſt, ſo wird ſein klebrigtes Laub bey trockenem Wetter mit Staub bedeckt, und kann nur nach einem abwaſchenden Regen zur Nahrung, des die Reinlichkeit liebenden Seidenwurms gebraucht werden. Auf Wieſen und in Grasgärten hingegen iſt er dergleichen Beſchwerlichkeiten nicht ausgeſetzt, das Gras hindert er auch nicht, weil er nach der Forſtſprache nicht dämmet, und dergleichen Boden verſchaft ihm eine anſtändige und überflüſſige Nahrung, die den Wachsthum und häufiges Blättertreiben ungemein befördert.

Iſt der Ort zur Pflanzung ausgemittelt, ſo werden bereits im Herbſt tüchtige Baumpfähle, zwanzig bis dreyßig Fuß aus einander, nach dem Verhältniß der Güte des Erdreichs, geſteckt, vier Fuß breite und eben ſo tiefe Löcher gemacht, und dieſe faſt zur Hälfte mit verkehrt gelegtem Raſen ausgefüllet, die beſte Pflanzzeit zu dieſen Bäumen iſt der Monat April. Man hebt nur ſolche Bäume aus der Baumſchule, welche nicht ſchadhaft ſind, die Höhe von ſechs bis ſieben Fus bis an die Krone, und eine ihrer Höhe angemeſſene Stärke haben. Dieſe werden in der Baumſchule gezeichnet, um ihnen bey der Verpflanzung die nämliche Stellung geben zu können, und mit möglichſter Verſchonung der Wurzeln ausgehoben.

Die Krone wird kurz geſtutzt, und jedem Aſt nur zwey bis drey Augen gelaſſen, die kranken Wurzeln ſind ganz weg, die geſunden hingegen nur an den Spitzen zu verſchneiden.

Miſt müſſen dieſe Bäume nicht bekommen; wohl aber wird vier und zwanzig Stunden vor dem Ausheben und Pflanzen, in jedes Loch ein Eymer Waſſer, mit gefaultem Urin, Seifenlauge und dergleichen vermenget, in das Loch geſchüttet und die Bäume mit der Vorſicht gepflanzet, wie bereits oben unter dem Artikel Baumgarten angezeigt worden. Nach dem Verpflanzen wird ihnen das Begießen mit nur gemeldeter Materie, oder in deren Ermangelung mit Flußwaſſer, ganz gut bekommen, weil die Erde dadurch im Loche verdünnet wird, die kleinſten Zwiſchenräume ausfüllt, und ſich wie ein Brey an die Wurzeln anhänget. Im erſten Sommer ſind die neugepflanzten Bäume bey ausbleibendem Regen zu begießen, die Räuber und Schößlinge in Zeiten abzuſchneiden, und der Baum, vier Wochen nach der Pflanzung, an den Baumpfahl geſchickt anzubinden.

Im zweyten Frühling werden die etwa ausgegangenen Bäume aus der Baumſchule ergänzet, und die ſo ein kleines, dünnes und ſtark gekerbtes Laub haben, ſo wie die Obſtbäume, in der Krone gepfropft oder oculirt, wozu man die Reiſer von guten Laubtragenden oder von den ſogenannten Spaniſchen Bäumen, deren Laub ſo groß als die flache Hand eines Mannes iſt, erwählet. Die Bäume ſo der Wind etwa von den Pfählen losgemacht, werden wieder angeheftet; denen Kronen eine gute runde, inwendig offene, folglich zum künftigen Ablauben geſchickte Geſtalt gegeben, und der Stamm vom Unkraute und Schößlingen gereiniget.

Im dritten Frühling kann endlich mit dem Ablauben der Bäume der Anfang gemacht, jedoch die Blätter mit Behutſamkeit abgebrochen werden, wovon

beym Laubpflücken das Nothwendigſte vorkommen wird. Ein zwey Jahre in der Saat-, drey Jahre in der Baumſchule und zwey Jahre in ſeinem Standort gewachſener Maulbeerbaum, fänget alſo erſt im achten Jahre an, die auf ihn gewendete Mühe und Koſten mit langſamen Schritten zu vergelten. Eine lange Zeit, die mancher nicht erlebet und noch weniger anſtändig iſt, weil man faſt durchgängig bald nach dem Säen zu erndten wünſchet. Allein wir können uns damit tröſten, daß ein ſolcher Baum dagegen wohl ſechszig, auch hundert Jahre dauert, vom zwanzigſten bis zum fünf und zwanzigſten Jahre aber, in ſeiner größten Vollkommenheit iſt; daß ferner die Obſtbäume unſere Gedult auf gleiche Proben ſetzen, und daß endlich noch ein Mittel vorhanden ſey, die Erndtezeit bey den Maulbeerbäumen zu beſchleunigen.

Wer die Früchte ſeiner Bemühungen bald zu erndten und Seidenwürmer zu füttern wünſchet, der nehme ſeine Zuflucht zu Maulbeerhecken. Dieſe müſſen nicht an Wänden, noch weniger an der Mitternachtsſeite angelegt werden. Sie bedürfen Luft und Sonne. Man ziehet ſie nur zu Bruſthecken, in der Höhe von vier Schuhen, um das Futter gedeihlich und das Ablauben bequem zu machen. Dergleichen Hecken, können entweder von denen, in der Baumſchule zurückgebliebenen, ſchadhaften und nicht gerade gewachſenen Bäumen genommen, oder der Same gleich an den Ort geſäet werden, wo die Hecke ſtehen ſoll.

Erwählet man den erſten Weg, ſo muß der dazu beſtimmte Platz, im Herbſt drey Fuß tief und eben ſo breit rejolet, die Heckbäume oder Sträucher im Frühling einen Schuh hoch über der Erde abgeſtutzet, und in einer Reihe einen Schuh aus einander gepflanzt, den erſten Sommer fleißig begoſſen, und im Herbſt zum erſtenmale der Gartenſcheere unterworfen werden. Im zweyten Sommer können ſie bereits abgelaubet, und im Herbſt abermals ge-

ſchoren, und ſo alljährlich fortgefahren, auch vom Unkraut beſtändig geſäubert werden.

Möchte man den andern, zu Erhaltung einer recht feſten und ſchönen Hecke, außer Streit vorzüglichſten Weg, annehmlicher finden, ſo muß das dazu beſtimmte Erdreich, gleichfalls im Herbſte drey Fuß breit und eben ſo tief rejolet werden. Im April iſt der Same, ſo wie bereits weiter oben bemerkt worden, zu ſäen und zu pflegen, nicht weniger die jungen Bäume, im Herbſt mit der Scheere abzuſchneiden. Ausgangs Juni des andern Sommers wird unſere junge Hecke zum Erſtenmale Heckenmäßig geſchoren, und ihr die Höhe von ſechs und die Breite von vier Zollen gegeben. Im dritten Frühling werden die zu dick ſtehende Bäume ausgehoben, in Baumſchulen verpflanzet, und bleibt nur auf den neunten bis zwölften Zoll ein Baum ſtehen. Im Junio wird unſere Hecke abermals auf zehen Zoll hoch geſchnitten, und auf jede vier und zwanzig Schuhe ein Baum verſchonet, den man in die Höhe gehen läßt, um ihm künftig eine kegelförmige Krone zu geben. Ausgangs Auguſt wird die Hecke noch einmal geſchoren, und der Hecke die Höhe von vierzehn Zollen gelaſſen.

Sollte ſich gegen den vierten Frühling, an den Stämmen der Hecke Blößen zeigen, ſo kann man einige Seitenſchößlinge ablegen, die bald Wurzeln ſchlagen und die Hecke ſo dichte als eine Wand machen. Möchte ſich hier und da trocken Holz zeigen, ſo wird es gleichfalls abgeſchnitten, und die Hecke im Juni und Auguſt wiederum, jedesmal vier Zoll höher geſchoren.

Unſere vier Sommer überlebte Hecke hat nunmehro die Höhe von vier und zwanzig Zollen, und die auf den vier und zwanzigſten Schuh hochſtämmig gezogenen Bäume, die Höhe von ſechs Schuhen erreicht; im folgenden Frühling iſt ſie ſchon fähig abgelaubet zu werden. Nach dem Ablauben wird abermals, jedoch nunmehro jedesmal nur zwey Zoll höher, geſchoren, und denen, auf den vier

und zwanzigſten Fuß, hochſtämmig gebliebenen Bäumen, giebt man die Form einer Kugel. Auf ſolche Art haben wir, in Rückſicht auf die hochſtämmigen Bäume, drey Jahre Zeit gewonnen; wir beſitzen eine Hecke die das Auge vergnüget, ihrem Standorte zum Schutz dienet, und aus welcher ein Stamm mehr Blätter liefert, als ein hochſtämmiger Baum, der zwölf Jahre alt iſt.

Da nun endlich ſowohl unſere hochſtämmige als Heckenbäume zur Nutzung fähig gemacht ſind, ſo iſt es Zeit, die Art des Ablaubens und Samenziehens zu erwähnen. Das Laub von den Hecken kann abgeſtreifet, dasjenige aber, ſo auf hochſtämmigen Bäumen wächſt, ſoll billig abgepflücket und kein Aſt beſchädiget werden. Im April muß der Gärtner oder wer ſonſt die Aufſicht hat, die hochſtämmigen Bäume ausputzen, das heißt, ihnen alle beym Laubpflücken etwa beſchädigten Aeſte, auch diejenigen nehmen, ſo unordentlich oder niederwärts, oder übereinander wachſen; denn der Baum muß allezeit eine runde Geſtalt erhalten, und inwendig offen bleiben, um das Ablauben zu erleichtern, und den Sonnenſtrahlen Platz zu verſchaffen, die Blätter zu einem gedeihlichen Futter zuzubereiten. —

Iſt man des Brennholzes bedürftig, oder beſitzet einen Ueberfluß an Maulbeerlaub, oder die Bäume ſind in Unordnung, ſo kann man, ſo in einem als dem andern Falle, die Bäume in vier Schläge theilen, alle Frühlinge einen Theil, wie die Weiden köpfen, den Baſt abſchälen, daraus einen Flachs bereiten, das Holz zur Feuerung anwenden, den verſtümmelten Baum aber in dieſem Jahre nicht belauben. Er wird drey Fuß lange Zweige im Ueberfluß treiben, welche im künftigen April in gehörige Ordnung gebracht, und verdünnet werden müſſen.

Die Frucht des weißen Maulbeerbaumes iſt zwar nicht ſo angenehmen Geſchmacks, noch von der Größe, als diejenige, womit uns der ſogenannte ſchwarze oder ſaure

Maulbeerbaum beſchenkt; jedoch iſt ſie nicht zu verachten. Sie enthält den Samen, woraus wir unſere Pflanzungen vermehren und erneuern. Ihr ungemein ſüßes und ſaftreiches Fleiſch, verſchaft uns einen Syrup, der gar ſchmackhaft iſt und ſich wie Zucker anwenden läßt. Aus dem Safte kann man einen Eſſig bereiten, der dem Weineſſig gleich, der Geſundheit aber zuträglicher als jener iſt, und es iſt nicht zu zweifeln, daß ſich nicht Wein und Brantwein daraus bereiten laſſe.

Hat man ſeine Abſicht auf die Erhaltung guten Samens gerichtet, ſo erwählet man einige mit guten Blättern und vielen Beeren, verſehene Bäume, welche in dieſem Sommer mit dem Ablauben zu verſchonen ſind. Man breitet ein leinen Tuch unter den Samenbaum, und gönnet den Beeren Zeit, von ſelbſt zu fallen. Wenn ſolches geſchehen, ſo wirft man ſie in reines Waſſer, und zerdrückt die Beeren mit den Händen. Durch das Zerdrücken und Umrühren wird der Same bald von den fleiſchigten Theilen der Beere befreiet, und fällt auf den Boden des Gefäßes. Sobald er ſich in dieſen Umſtänden befindet, muß das mit ſüßen Säften geſchwängerte Waſſer behutſam abgegoſſen, zu Syrup oder Eſſig angewendet, der Same aber an der Luft getrocknet, und zum Verkauf oder eigenen Gebrauch aufgehoben werden. Wem hingegen mehr um Syrup und Eſſig als um den Samen zu thun iſt, kann alle tragbare und mit Früchten verſehene Bäume, ſobald die Frucht zeitig zu werden anfängt, ſchütteln, die Beere auf leinenen Tüchern ſammlen, und nurgedachtermaßen das Verlangte daraus bereiten. Dieſer Art Samen zu ſammlen bedienen ſich die mehreſten Samenverkäufer; daher es denn geſchiehet, daß der gekaufte Samen kaum zur Hälfte aufgehet und die daraus gezogenen Bäume öfters ſo geringes Laub liefern.

Maulwurf, iſt bekanntermaßen ein ſehr ſchädliches Thier auf Feldern, Wieſen und in Gärten, und darf

dahero nicht geduldet werden. Man hat verſchiedene Mittel zur Vertreibung derſelben vorgeſchlagen; allein manche ſind zu weitläuftig und andere leiſten den Nutzen nicht, welchen man wünſcht. — Das ſicherſte Mittel dieſe Thiere zu tilgen iſt und bleibt dahero immer das Wegfangen derſelben durch verſchiedene Arten von Fallen, die wohl keiner weitläuftigen Beſchreibung bedürfen, weil ſie ziemlich bekannt ſind, und es auch an vielen Orten ſolche Männer giebt, welche ſich mit Wegfangung der Maulwürfe beſchäftigen, folglich kann ſie ein jeder leicht vertilgen laſſen, wenn man ſonſt ein Liebhaber von Verbeſſerung ſeiner Grundſtücke iſt. — Ein gutes Mittel die Maulwürfe ohne Fallen wegzuſchaffen, iſt nachſtehendes:

Man nimmt ſo viel Nüſſe als man Maulwurfshaufen in ſeinem Garten, oder auf der Wieſe hat, macht die Schale davon ab, und kocht dieſelben alsdenn ein paar Stunden mit ein paar Händen voll Schierlingskraut in Waſſer. Von dieſen alſo zubereiteten Nüſſen, ſteckt man in jedes Maulwurfsloch einen derſelben hinein. Die Maulwürfe freſſen die Nüſſe gerne und crepiren ſodann davon.

Maulwurfshaufen, dieſe müſſen auf Wieſen und Feldern im Frühlinge zerſtoßen, und die Löcher allenfalls mit einer Handramme etwas zu und die Erde nieder geſtoßen werden, damit die Wieſen fein gleich und nicht höckericht werden.

Mausdorn, ſtachlichtes Hackenblatt (Ruſcus aculeatus), wird daher ſogenannt, weil man die Mäuſe vom Speck damit ſoll abhalten können. Er dient auch zu Umzäumungen; die jungen Sproſſen werden wie Spargel gegeſſen; aus den Beeren wird ein Gelee wider ſchmerzhaftes Harnen bereitet. —

Mauſeſchwanz (Myoſurus minimus), nur eine Art, iſt zuſammenziehend, und wird im Durchfall und zu Gurgelwaſſer gebraucht.

Mays, Türkiſcher Weizen (Zea Mays). Man hat nur eine Art aber mehrere Abänderungen in Größe und Farbe des Samens; gemeiner türkiſcher Weizen, groſer, von blauer, rother, gelber und weißer Farbe. Er wird vorzüglich in Nordamerika und ganz Weſtindien gebauet, zu Brod und andern Speiſen, auch zu Bier und Brantwein genützt; von dort ſoll er erſt nach Europa gekommen ſeyn. — Man baut ihn beſonders im ſüdlichen Europa, beſonders in der Türkey, jetzt auch an manchen Orten in Deutſchland, jedoch nur im Kleinen; und man ſollte ihn ſeines vielfachen Nutzens wegen für Menſchen und Vieh, ſtärker anbauen, beſonders da er den Sandboden liebt, außerordentlich reichlich trägt, auch ſeine Blätter und Stängel Viehfutter abgeben. Die unreifen milchigten Aehren, geben gebraten eine angenehme Speiſe; das ſüße Waſſer zwiſchen den Knoten derſelben, iſt zu Syrup und Zucker zu gebrauchen. Das Rindvieh, Schafe, Schweine, Geflügel, frißt ſowohl Stängel und grüne Blätter als die Körner, und letztere dienen vorzüglich zur Maſtung für allerley Vieh. — Dieſe Frucht liebt die Hitze und daher pflanzt man den Samen am beſten an ſonnenreichen Orten, ohngefähr im Monat April in ordentlichen Reihen ein bis anderthalb Schuh aus einander, und legt die Samenkörner in kleine Grübchen vier bis ſechs in eins. Wenn die Pflanzen die Höhe von ſechs Zoll erreicht haben, ſo werden ſie behackt, und den Sommer hindurch vom Unkraute fleißig gereiniget; alsdenn wenn die oberſten dürre gewordenen Stengel abgeſchnitten und die Frucht oder Körner reif ſind, eingeerndtet. Die abgeſchnittenen Kolben werden bis auf die Blätter abgezogen, alsdenn paarweiſe zuſammen gebunden, und an einem luftigen Orte zum trocknen aufgehängt. — In gutem Lande giebt ein Stengel gewöhnlich zwey Kolben, und je-

der Kolben etliche hundert Körner und das Mark dient den Winter über zur Feuerung.

Mayblume (Convallaria maialis), auch Springauf genannt, iſt von angenehmen Geruch, wird zu Nieſepulver angewendet, iſt Nervenſtärkend, wozu auch ein Waſſer und Geiſt abgezogen im Gebrauch iſt. Auch den Wurzeln und dem Samen ſchreibt man gleiche Kräfte zu. Der Mayenblumeneſſig iſt nicht weniger zur Stärkung des Haupts, bey Schwindel und Ohnmachten ſehr gut zu gebrauchen. Dieſen Eſſig bereitet man alſo: man pflückt die Blumen wenn ſie friſch ſind, und ihren völligen Geruch noch haben, ab, thut ſie in eine Glasbouteille, gießt recht guten ſcharfen Weineſſig darauf und ſetzt die Bouteille gehörig zugemacht in die Sonne, damit die Kräfte ausgezogen werden.

Meerrettig (Cochlearia Armoracia), iſt eine Gewürzpflanze, deren Wurzel voll eines ſcharfen ſalzigen Saftes iſt, und theils in Gärten, theils auf dem Felde angebauet, und theils zu Speiſen, theils auch als verdünnendes, die Abſonderungen beförderndes Arzneymittel, beſonders in Scorbut, chroniſchen Krankheiten und Waſſerſucht im Gebrauch iſt. Durchs Trocknen und Kochen geht die Schärfe verloren.

Der Meerrettig liebt einen fetten, lockern etwas feuchten Boden. Seine Fortpflanzung geſchieht durch die kleinen Wurzeln, welche am Ende der Meerrettigſtangen auswachſen, und die ohngefähr die Stärke eines kleinen Fingers haben müſſen und acht bis zehn Zoll lang ſeyn ſollen. Das Land hierzu muß bereits im Herbſte recht tief gegraben worden ſeyn, und in guter Düngung ſtehen, doch nicht friſch gedüngt werden, weil der Dünger die Wurzeln fleckicht macht. Im Monat April wird das Land abermals gut gegraben, und die Wurzeln ſodann ſechs Zoll weit in Reihen in die Erde gelegt, in der

Folge von allem Unkraute gut gereiniget, und endlich im Herbſte ausgehoben. Man kann die Wurzeln auch zwey Jahr ſtehen laſſen, ſo werden ſie alsdenn deſto ſtärker.

Meet, Meth, iſt ein aus Honig und Waſſer bereitetes Getränke. Dieſes vortrefliche, dem ſüßen Weine ähnliche Getränke, welches in Polen häufig bereitet wird, kann auf verſchiedene Weiſe bereitet werden. Nachſtehende Methode iſt ſehr gut:

Auf einen Eymer von 72 Maas guten Fluß- oder Quellwaſſers, welches lauwarm gemacht worden, werden 12 Pfund guten ausgelaſſenen Honigs dergeſtalt zerrieben und mit dem Waſſer vereinigt, daß man denſelben durch ein leinenes Tuch in einen großen Keſſel ſeihen kann. Unter dem Keſſel wird ein Feuer gemacht, daß die Maſſe friſch ins Kochen komme, wobey mit einer blechernen Schaumkelle aller Schaum abgeſchöpft wird, und hiermit ſo lange fortgefahren, bis kein Schaum mehr zu ſehen und alles ganz rein iſt. — Hierauf ſchüttet man dieſe wohlgeſottene Maſſe in eine Wanne (ein breites offenes Gefäß), läßt ſie ſo lange ſtehen bis ſie nur noch lauwarm iſt; alsdenn thut man ſogleich einige kleine friſche Brode von feinen Rockenmehl (welche vorher halb aus einander geſchnitten, und ein jeder Theil mit recht guten weißen Geſt (Hefen) ſtark überſtrichen worden) in die noch milchwarme Maſſe, und läßt das Gefäße ruhig ſtehen, bis der Meth recht wohl gegohren hat, welches nach der Güte der Hefen, in 2, 3 und öfters mehr Tagen geſchiehet. Hat es gut gegohren, und fängt ſich etwas zu ſetzen an, ſo füllet man die Maſſe auf ein hierzu ſchickliches reines Weinfaß, welches vorher mit kochendem Waſſer, worein etwas Fenchel geworfen, gut ausgebrühet worden, und hängt folgende zart geſtoßene Gewürze, als: Zimmt, Cardamomen, Coriander, Violwurzel, Cubeben, von jedem

ohngefähr ½ Loth, in ein leinenes Beutelchen gebunden hinein, läßt es ohngefähr acht bis vierzehn Tage liegen, und füllt es ſodann behutſam auf gläſerne Bouteillen.

Mehlbeerbaum (Crataegus Aria). Die rothe Frucht gleicht in ihren Eigenſchaften der Miſpel; ſie wird in Schweden zum Speiſen, eingemacht und zu Brantwein gebraucht. Das dauerhafte harte Holz dient zu Maſchinen, Zähnen in Rädern u. d. m. Er dient ſeines ſchönen Wuchſes und Laubes wegen zu Alleen, und kommt faſt überall gut fort.

Meiſterwurz (Imperatoria Oſtruthium). Die gewürzhafte Wurzel gehört zu den beſten zertheilenden, auflöſenden, ſtärkenden, Schweiß- und Harntreibenden Mitteln, und wird auch äußerlich in Geſchwüren gebraucht. Sie wächſt an dem Fuße hoher Gebirge, und wird bey uns in Gärten gezogen.

Meliſſe (Meliſſa officinalis), Apotheker-Meliſſe, eine gewürzhafte Pflanze, wird in Gärten gezogen, wovon beſonders die Abart mit Citronengeruch im Gebrauch iſt. Ihr Kraut iſt in vielfachen Zubereitungen auflöſend, Nerven- und Hauptſtärkend, Blähungtreibend und angenehm zu Thee.

Man kann ſie zwar aus den Samen ziehen, allein beſſer und geſchwinder durch Ableger oder Zertheilen der alten Stöcke, welche man im Monat März unternimmt, damit Beete oder Rabatten einfaßt, die Pflanzen 6 Zoll weit gut einſetzt und ſogleich angießt.

Melde, rothe Melde (Chenopodium rubrum), ſoll als Decoct mit Mehl wieder die Gelbſucht ſeyn, wird als Kohl gegeſſen, ſoll die Schweine tödten. Die weiße Melde, die Blätter davon dienen im Frühlinge zu Kohl oder Grünkraut. — Die grüne Melde wird von Scha-

ſen und Ziegen geliebt. — Schweinemelde (Chenopodium hybridum), dieſe zeichnet ſich durch ihren üblen Geruch aus, und ſoll die Schweine tödten. Auch auf Menſchen leiſtet der Genuß giftige Wirkungen.

Melone (Cucumis melo). Von dieſer Frucht giebt es eine Menge Abarten, wovon viele des Anbaues nicht werth ſind, weil ſie viele Mühe und Arbeit erfordern. Die vorzüglichſten, welche angebaut zu werden verdienen, ſind: 1) die frühen Melonen. Ihre Früchte ſind klein und rund, und haben ein goldgelbes Fleiſch; 2) die Kantalupmelone. Ihre Früchte ſind von mittlerer Größe, mehr rund als lang. Die äußere Haut derſelben iſt ſehr rauh und voller Knoten, die wie Warzen ausſehen; das Fleiſch iſt mehrentheils orangegelb, und wenn es vollkommen reif iſt, ſo pflegt es ſehr delikat zu ſeyn. Man hat von ihnen grüne, ſchwarze, weiße. 3) Die weißen Melonen. Ihre Früchte ſind länglich, haben eine weiße glatte Haut, und ein weißgelbliches Fleiſch, welches aber der Kantalupmelone an guten Geſchmack nicht gleich kommt. — 4) Die Netzmelone. Ihre Früchte ſind groß und lang, haben eine dünne, netzförmige, inwendig grüne Schale und ein dunkelgelbes, ziemlich wohlſchmekkendes Fleiſch. 5) Die geſtreiften Melonen. Die Früchte haben 12 Furchen und ein gelbes vom Marke getrenntes Fleiſch, deſſen Geſchmack zwar gut, aber der Kantalupmelone nicht gleich kommt.

Bey uns werden die Melonen nur in Miſtbeeten gezogen. Wenn das Miſtbeet mit ſtrohigem Pferdemiſt, ohngefähr Ausgangs Februar oder im März zurechte gemacht, und der Dünger einen guten Schuh hoch derb eingetreten worden, ſo legt man die Fenſter darüber, um die Näſſe abzuhalten, läßt es, ohne Erde darauf zu bringen,

drey oder vier Tage ſtehen, und wenn man ſpührt, daß es ſich gehörig erwärmt hat, bringt man zehn bis zwölf Zoll gute klare Erde darauf, und legt unter jedes Fenſter einen, höchſtens zwey Kerne. — Je mehr die Wurzeln der Melonen Platz haben ſich auszubreiten (denn ſie breiten ſich ſehr weit aus), deſto ſchöner werden die Früchte. Wenn ſie anfangen zu wachſen oder auszulaufen, ſo kneipt man ihnen die mittelſten Ranken mit den Fingern ab, weil dieſe niemals Früchte bringen, ſondern den Früchten an den Seitenranken die Nahrung benehmen. Dieſes Abkneipen geſchieht darum, damit die Pflanzen Nebenſchoſſen treiben; denn an dieſen wachſen eigentlich die Früchte, und wenn endlich einige Nebenranken gewachſen ſind, ſo kann man auch von dieſen die Köpfe wiederum abkneipen, damit noch mehrere Seitenſchoſſen zum Vorſchein kommen, und wenn endlich die Pflanzen gar zu viel Früchte anſetzen, ſo muß man auch von dieſen die ſchlechteſten abnehmen und nur die größten und ſchönſten ſtehen laſſen, ſo wird man weit größere und ſchmackhaftere Früchte erlangen, als wenn man zu geizig iſt, und gar zu viel an den Pflanzen, welche ſie nicht alle gleich gut ernähren können, ſtehen läßt. — Dieſe Melonenbeete müſſen auch viele Luft erhalten, und die Pflanzen dürfen nur ſparſam begoſſen werden, denn die Melonen verlangen nicht ſo viel Waſſer als wie die Gurken.

Man ißt die Melonen roh mit Zucker oder Pfeffer beſtreut. Die unreifen kleinen Melonen macht man in Italien mit Salz und Eſſig ein. Die reifen verdünnen, kühlen und zertheilen.

Merzſchaf, nennt man gewöhnlich ein ſolches Schaf, welches entweder Alters oder auch Krankheits halber zur Zucht nichts mehr taugt, und die man theils im Herbſt beym Einwintern, oder wenn die Schafe in

das Winterfutter gebracht werden, theils im Frühlinge aus der Heerde aushebt, und ſie entweder ſogleich verkauft, oder zuvor auf der Weide fett zu hüten ſucht.

Meßkette, iſt eine von eiſernen oder meſſingenen Drathſtänglein durch Ringel und Wirbel zuſammen gehängte Kette, welche in Ruthen, Schuh und halbe Schuh eingetheilt iſt, und zu Ausmeſſung der Länge einer Linie gebraucht wird. — Mehrentheils iſt ſie fünf Ruthen lang, und die Ruthe eines jeden Landes oder Orts, in zehn ſogenannte Decimalſchuhe vertheilt. Die halbe und ganze Ruthen ſind zum Unterſchiede der einzelnen Schuhe, und um im Zählen deſto geſchwinder fortkommen zu können, mit größern und andern Ringen bemerket, und an beyden Enden mit etwas ſtarken Trageringen verſehen.

Milch. Da die Milch nicht nur äußerſt nothwendig geworden iſt, ſondern auch vielen Nutzen gewährt, beſonders wenn der Landmann dieſelbe nach den Städten zum Verkauf ſchaffen kann, ſo iſt es auch nothwendig daß das Melkvieh gut gefüttert und gewartet werde, damit man den rechten Nutzen davon ziehen könne. Das Vieh muß reinlich gehalten, und die unſauber gewordenen Euter fleißig abgewaſchen werden, und dabey müſſen nicht weniger die zum Milchweſen gehörigen Gefäße an Melkgelten, Milchkannen und Milchäſche und was ſonſt dazu gehört, alles aufs ſorgfältigſte gereiniget werden, weil ſonſt die Milch leichte oder weit geſchwinder ſauer wird als es geſchehen ſollte, woraus ſodann Verluſt an Rahm und Butter erfolgt, folglich Schaden für den Eigenthümer aus der Unreinlichkeit entſtehet. — Der Ort, wo die friſchgemolkene Milch in den Aeſchen aufbehalten wird, muß im Sommer ſo kühle und in Winter ſo warm ſeyn, daß die Milch erſt den dritten Tag gerinnet oder ſauer

wird, und alle Milchgefäße oder vielmehr Milchäſche müſſen mit gut aufpaſſenden Deckeln von tannen oder fichten (aber nicht kiefernen) Holze, ſobald die Milch ausgekühlt iſt, zugedeckt werden, damit weder Mäuſe noch anderes Ungeziefer und Koth (wie es bey unreinlichen Landleuten gar häufig zu geſchehen pflegt) hinein fallen könne; und dieſe Deckel ſollen auch öfters geſcheuert und an der Luft wiederum getrocknet werden. — Die Milch friſch zu verkaufen iſt die höchſte Benutzung; allein da dieſes die wenigſten Landwirthe thun können, ſo bleibt ihnen nichts übrig als dieſelbe zu Butter und magern Käſen zu verwenden, ausgenommen, wenn man ſich in ſolchen Umſtänden befindet, oder einen ziemlichen Kuhſtand unterhält, daß man davon große ſogenannte Holländiſche Käſe bereiten, und dieſe auch gehörig an den Mann bringen kann, denn nur auf dieſen Fall kann die Milch höher benutzt werden, als wenn Butter und magere Käſe daraus gemacht werden müſſen. — Wie die Holländiſchen Käſe bereitet werden, davon findet man unter dem Artikel Käſe das Nöthige angeführt.

Schafmilch iſt fetter als Kuhmilch. Man hat hierbey eben die Reinlichkeit wie bey der Kuhmilch zu beobachten, wenn man anders den rechten Nutzen davon haben und ſeine Wirthſchaft ordentlich führen will. Die Schafe werden nur an wenigen Orten gemolken, weil das Melken derſelben den Mutterſchafen ſowohl als den Lämmern ſehr nachtheilig iſt, weil beyde darunter leiden und erſtere eher zu Grunde gerichtet werden, letztere aber niemals zu recht ſchönen Schafen heranwachſen.

Ziegenmilch, iſt geſünder als Kuh- und Schafmilch, und wird bekanntlich oft als Medicin für kranke Perſonen verordnet. — Der Gebrauch dieſer Milch zu

Käſen iſt bekannt, und Reinlichkeit ſoll auch bey dieſer beobachtet werden.

Milchgefäße, die Gefäße, worin die Milch zum Aufrahmen aufbehalten wird, ſind von verſchiedener Art und Form, theils hat man hierzu hölzerne runde Fäßgen, theils thönerne oder ſteinerne Aeſche; die erſte Art iſt zwar nicht ſo zerbrechlich, allein ſie werden leichte ſauer und ſie können alsdenn nicht wieder in guten Stand geſetzt werden, die Milch wird alsdenn immer vor der Zeit ſauer, und hieraus entſtehet nunmehro viel Verluſt an der Butter; die ſteinernen Milchäſche ſind die beſten, nur dürfen ſie nicht allzu groß und über 8 Zoll tief ſeyn, ſo, daß ſie ohngefähr 4 bis 5 Kannen Milch halten. Dieſe Gefäße müſſen nach jedesmaligem Gebrauche mit heißem Waſſer, ſo wie die Melkgelten und Milchkannen ausgebrühet, gut gereiniget und zum Austrocknen an die Sonne geſtellt werden, wenn man anders ſeine Milch, ſo lange es ſeyn ſoll, ſüße und zum gehörigen Aufrahmen gut erhalten will.

Miſpelbaum, gemeiner Miſpelbaum (Meſpilus germanica), mit eßbaren ſtärkenden, nährenden Früchten, die friſch hart und nicht eher eßbar ſind, als bis ſie durchs Liegen weich geworden. Das Holz dieſes Baums, welcher von mittelmäßiger Größe iſt, wird zu Geſchirren angewendet. Der Baum wächſet an vielen Orten wild; die Abart iſt durch Cultur in den Gärten entſtanden. Noch hat man zwey Abarten, die große Holländiſche, und die ſamenloſe Miſpel. Dieſer Baum kann zwar aus ſeinen Samen gezogen werden, wenn man die Frucht mit den Kernen ehe ſie noch weich wird, in die Erde einlegt; allein von den jungen Schößlingen, welche von den Wurzeln der alten losgeriſſen werden, kann man ſie weit geſchwinder anziehen, und wenn dieſelben eines Fingers ſtark ſind, ſo werden ſie gepfropft, wobey man eben

dasjenige beobachtet, was man bey Pfropfung anderer Bäume zu beobachten hat. Wenn man die Miſpelzweige auf Aepfel-, Birnen- oder Quittenſtämmchen pfropft, ſo wird die Frucht ziemlich groß und ſchmackhaft.

Miſt oder Dung, darunter verſtehet man gewöhnlich alle Auswürfe der Natur von Menſchen ſowohl als von den ſo mancherley Vieharten, welcher gehörig geſammlet und nachdem derſelbe in rechte Fäulniß gegangen, ſo bringt man ihn auf Felder, Wieſen und in Gärten. Wie der gewöhnliche Miſt beſchaffen ſeyn müſſe, wenn er ſeine Wirkung ganz thun ſoll, dieſes findet man unter dem Worte Dung ſchon angezeigt, mithin wird hier noch die Rede von der Vermehrung des Miſtes ſeyn, und weil von genugſamen Miſte gröſtentheils geſegnete Erndten in aller Art von Feldfrüchten abhängen, ſo iſt es beſonders nöthig, daß ein Landwirth auf die Vermehrung ſeines Düngers alle mögliche Sorgfalt verwende, und keine Gelegenheit unbenutzt laſſe, durch welche dieſe Vermehrung bewirkt werden kann. — Die allgemeine Landwirthſchaftsregel iſt zwar, daß man, um vielen Miſt zu erlangen, vieles Vieh halten und viel einſtreuen müſſe; allein dieſe iſt nicht hinreichend; denn wer viel Vieh halten und viel einſtreuen will, der muß auch viel Futter für ſein Vieh und viel Streu hierzu haben, und beydes findet man in den allerwenigſten Wirthſchaften in gehöriger Menge, folglich muß man noch andere Wege einſchlagen, wodurch man dieſen Endzweck einigermaßen erreichen kann. Der erſte Weg zur Vermehrung des Miſtes beſtehet allerdings darin, daß man vor genugſames Futter Sorge trage, und dieſes auf alle nur mögliche Art zu vermehren ſich angelegen ſeyn laſſe, damit man dadurch in den Stand geſetzt werde, nicht nur mehr Vieh anzuſchaffen, ſondern dieſes auch mit genugſamen Futter verſehen zu können, daſſelbe

alsdann nicht auf die mageren Viehhutungen treibe, ſondern ſolches ſowohl im Winter als Sommer zu Hauſe im Stalle füttere, dabey genug einſtreue und ſolchergeſtalt ſeinen Miſt auf eine gar anſehnliche Weiſe vermehre; denn der Unterſchied iſt ſehr groß, wenn das Vieh ſtets im Stalle gefüttert wird, oder wenn es im Sommer auf die Weide hinaus geht und mehr als die Hälfte des Miſtes den Sommer hindurch verträgt, und der alsdenn von den Weidekühen erhaltene Wintermiſt iſt mager, weil das Vieh dieſe Zeit über mehrentheils der Gewohnheit gemäß, mit Stroh, Spreu ꝛc. und dergleichen magern Fütterungsarten mehr ernährt wird. Ganz anders verhält ſichs mit ſolchem Viehe das bey genugſamer und guter Fütterung im Sommer mit den beſten Gras- und Klecarten und im Winter mit gutem Heu ernährt wird; dieſes liefert nicht nur doppelt ſo viel Miſt, ſondern auch weit fettern, folglich können die hungrigen Felder und Wieſen auch doppelt ſo viel als ehedem erhalten.

Zur Vermehrung des Miſtes iſt es alſo nothwendig, daß man ſeinen Viehſtand nach der Menge der Felder zu erhöhen ſuche, denſelben alsdenn im Sommer und Winter zu Hauſe füttere und immer gut einſtreuen laſſe.

Wo Schafe gehalten werden, da läßt man ſie gewöhnlich den Sommer über in Horden unter freiem Himmel liegen, um ſolchergeſtalt die weit entlegenen Felder zu düngen. Da der Schafmiſt nach dem Rindviehmiſte den beſten Dünger für vielerley Felder abgiebt, ſo muß man auch dieſen zu vermehren bemüht ſeyn, und dieſes geſchiehet am beſten in den Ställen.

Die Schafſtälle können und müſſen nicht täglich ausgemiſtet werden; ſondern da die Schaafe den Sommer über in den Horden liegen, ſo wird der im Winter ge-

ſammelte Miſt, im Frühlinge ſobald die Schafe im Felde bleiben, in den Ställen aufgeladen, und ſo fort auf die deſſen bedürftige Felder gefahren. Wollte man ihn aber bis auf den Herbſt ſparen, ſo muß er entweder auf dem Acker in Haufen gebracht, und mit Erde oder Raſen vermiſcht und bedeckt, oder wenn er in den Ställen bleiben ſoll, den Sommer über alle acht Tage mit Waſſer begoſſen werden, damit er faule und nicht verbrenne.

Alle Vorſichten, ſo demnach hierbey anzuwenden nöthig, beſtehen darin: die Schafſtälle im Herbſt, ehe das Vieh aus den Horden kommt, mit einer hinlänglichen Menge von Streue zu verſehen, als wozu ſich Raſen, Heidekraut, Laub, Schilf und Tannnadeln anwenden laſſen; jedoch muß, wenn Tannnadeln zu ſtreuen, etwas Stroh oder dergleichen oben darauf gelegt werden, weil ſonſt die Schafe in den erſten Tagen viele Tannnadeln in der Wolle wieder wegtragen würden. So lange den Schafen Stroh gefüttert wird, machen ſie ſich ſelbſt die nöthige Streue, ſobald ſie aber Heu bekommen, müſſen die Ställe wöchentlich zweymal geſtreuet werden.

Warme Ställe und gute Streuen ſind denen Zuchtſchweinen im Winter gar angenehm. Die Maſtſchweine aber bedürfen dergleichen nicht, im Fall die Ställe der Beſtimmung gemäß, das heißt, ſo daß der Miſt von ſelbſt ablaufen kann, angeleget ſind. Der von den Schweinen fallende Dünger kann füglich unter den Pferde- und Rindviehmiſt gethan, folglich mit in das Düngerbehältniß gebracht werden.

Wer eine namhafte Anzahl Hühner, auch Putter- oder Truthühner zu halten rathſam findet, muß auch deren Miſt zu ſammlen nicht verſäumen. Dieſer Endzweck wird auf zweyerley Weiſe erhalten. Wenn dergleichen

Ställe nicht reinlich gehalten, das iſt, öfters mit trockenem Sande geſtreuet und ausgeſchüppet werden, ſo entſtehet Ungeziefer, welches dem Viehe beſchwerlich iſt, und das Zunehmen deſſelben behindert. Dieſer Stallmiſt ſchickt ſich am beſten in die Küchen- und Grasgärten, wo er nur dünne (und am beſten vorhero klar gemacht) ausgeſtreuet wird. Sonſt aber iſt es vortheilhaft, wenn die Anzahl des Federviehes die Mühe verlohnet, in der Nachbarſchaft des Stalles, einen beſondern, wohlverzäunten Hühnerhof anzulegen, und dieſe in Gärten und Feldern gefährlichen Gäſte in Ordnung zu halten. Dieſer Hühnerhof wird einen Schuh hoch, mit einer Vermiſchung von Sand und Lehm angefüllet, und die alſo vermiſchte Erde feſt eingerammelt. Nach Verlauf von zwey Jahren ſchüppe man dieſe Erde, ſammt dem darunter befindlichen Miſt, zu Herbſtzeiten auf Haufen, und laſſe ſie faulen, führe ſie des Frühlings in die Gärten, und verſehe den Hühnerhof von neuem mit Sand und Lehm, ſo wird man auch dadurch ſeine Düngervorräthe um ein gutes vermehren.

Auch die Taubenſchläge dürfen nicht vergeſſen werden, ſondern müſſen, wenn man den Miſt zu vermehren gedenkt, ebenfalls mit Sand beſtreuet, und öfters zur Düngung ausgemiſtet werden. Ohnerachtet der Gänſe- und Entenmiſt unvergohren nichts taugt, ſo muß man denſelben dennoch nicht ungenutzt laſſen, ſondern denſelben ſammlen und mit auf die gewöhnlichen Düngerhaufen bringen, damit er daſelbſt gähren und mit dieſem vermiſcht alsdenn benutzt werden könne. —

Eben ſo darf der Menſchenkoth nicht ungenutzt bleiben, wie dieſes bey vielen Landwirthen geſchieht, indem die wenigſten ordentliche Abtritte zur Sammlung dieſer Dungmaſſe anlegen, oder ſie, ſo wie es ſeyn ſollte und

könnte, benutzen, ſondern ſich ihrer Nothdurft mehrentheils an dem erſten beſten Orte entledigen. Man muß alſo an ſchicklichen Orten Abtritte mit ausgemauerten Gruben anzubringen ſuchen, und daſelbſt entweder fleißig einſtreuen, oder aber dieſe Dungmaterie mit der Hälfte Waſſer vermiſchen, wohl durcheinander rühren und als ein vortrefliches Düngmittel in hierzu ſchicklichen Fäſſern bey regnigter Witterung auf Saaten, Wieſen oder in Graſegärten ausfahren, und daſelbſt vertheilen, ſo wird man hiervon vielen Nutzen verſpüren.

Miſtbeet, Miſtbeete pflegt man in Gärten anzulegen, um darin verſchiedene Gartengewächſe etwas zeitig und eher als auf dem freyen Lande zu erbauen. — Dieſe Miſtbeete legt man im Garten an einem ſolchen Orte an, wo ſie die mehreſte Sonne haben können. Sie werden auf verſchiedene Art angelegt. Die gewöhnlichſte iſt, daß man den hierzu beſtimmten Platz ohngefähr vier bis fünf Schuh tief und vier Schuh breit, und von beliebiger Länge ausgräbt, alsdann in den Ecken und an den Seiten tüchtige Pfähle einſchlägt, und das ganze Beet mit guten Bretern oder Schwarten an den Seiten ringsum ausſchalt, oben auf den Erdboden aber annoch einen Kaſten (welcher die Höhe der Bretbreite hat) aufſetzt; doch muß dieſer aufgeſetzte Kaſten gegen Mittag um einen halben Fuß niedriger gemacht werden, damit es etwas abſchüſſig ſey und nicht nur die Sonne beſſer wirken, ſondern auch der Regen, wenn das Beet mit Fenſtern und Bretern bedeckt wird, gehörig ablaufen könne. Iſt das Beet alſo angelegt, ſo wird es ohngefähr im Monat Februar, bisweilen auch etwas ſpäter, je nachdem der Winter mehr oder weniger heftig oder kalt iſt, mit friſchem ſtrohigten Pferdemiſt, welcher ſeine Hitze noch beyſammen hat, angefüllet, dergeſtalt, daß wenn eine Lage darein gebracht worden,

derſelbe allezeit derb eingetreten wird. Hiermit fährt man ſo lange fort, bis die Grube ohngefähr noch acht bis zehn Zoll leer iſt, gießt ſodann ein paar Kannen Waſſer darüber, damit ſich der Miſt erhitze, deckt daſſelbe alsdann mit Fenſtern und Bretern ſo lange zu, bis der Miſt warm zu werden anfängt. Während der Zeit ſchaft man gute Miſtbeeterde herbey und wenn der Miſt ſich alſo erwärmet, hat, ſo wird von dieſer Erde wenigſtens ſechs bis acht Zoll hoch darauf gebracht, und das Beet nunmehro mit denjenigen Sämereyen beſäet, welche man zum frühzeitigen Gebrauch zu haben wünſcht, und theils in Salat, Radisgen, Blumenkohl u. d. m. beſtehen kann. Ueber dieſe Miſtbeete werden alsdann entweder Glas- oder Papierfenſter gelegt, dieſe überdieſes noch des Nachts mit Strohdecken und Bretern bey kalter Witterung bedeckt; am Tage aber nur die Fenſter darauf gelaſſen, damit die Pflanzen von der Sonne mehr Wärme erhalten, dabey aber werden dieſe Fenſter am obern Theile oder an der höhern Seite des Beets mit Unterſetzhölzern verſehen, um denen Pflanzen genugſame Luft geben zu können, und ſie nicht von der zu großen Hitze zu gähling getrieben und alsdenn unbrauchbar gemacht werden. — Damit die Pflanzen aber auch die Luft vertragen lernen und dieſelben in der Folge, wenn ſie groß genug ſind, auf das freye Land geſetzt werden können, ſo ſucht man ſie nach und nach daran zu gewöhnen, indem man bey ſchöner warmer Witterung die Fenſter am Tage wegnimmt.

Miſtfuhre, dieſes heißt den Miſt auf die Felder zu ſchaffen. Hiervon iſt bereits unter dem Worte Düngung das Nöthige angeführt worden.

Miſtgauche, **Miſtpfütze**, darunter verſtehet man theils die in den Höfen von den Miſthaufen ſich ſam-

melnde, theils aus den Viehſtällen abfließende Gauche. An vielen Orten auf dem Lande läßt man dieſes ſehr gute Düngmittel ganz ungenutzt auf die Straßen auf und davon laufen. — Es iſt die Quinteſſenz des Düngers und ſollte daher ſorgfältig geſammlet und auf Saatfelder, Wieſen, Kleefelder und in Graſegärten geführt werden, weil ſie daſelbſt die treflichſten Dienſte leiſtet. In trocknem Erdboden, wo der Miſt ſelten gut anſchlägt, fehlt die gute Wirkung der Gauche faſt niemals. — Die beſte Zeit ſie auf Saatfelder oder Wieſen auszuführen iſt bey gelindem Regenwetter, aber niemals bey großer Hitze oder ſtarkem Regen, welches theils im Frühjahre, theils wenn die Wieſen einmal abgeerndtet worden, geſchehen kann, doch muß dieſelbe allezeit vergohren haben, wenn ſie die rechte Wirkung thun ſoll.

Miſt- oder Düngſtätte, hiervon ſehe man unter Dünger die davon gemachte Anzeige, oder wie eine Miſtſtätte anzulegen ſey.

Mohn, wilder Mohn (Papaver Rhoeas), Klatſchroſen, ſind gewöhnlich roth, und ſollen ſchmerzſtillende Kräfte beſitzen; ſie geben einen rothen Saft, und wachſen gewöhnlich unter dem Getreide.

Gemeiner Gartenmohn (Papaver ſomniferum), dieſer hat verſchiedene Farben und vielfarbige Blumen, und die gefüllten dienen beſonders zur Zierde in den Gärten; der Same iſt theils weiß, theils ſchwarz und blau, der weiße iſt der beſte zu Oel, welches die Stelle des Baumöls vertritt, und die jungen Blätter können zu Gemüſe angewendet werden. — Die Vermehrung geſchieht durch den Samen, welchen man im Frühlinge mit und unter die Möhren oder Mohrrüben auszuſäen pflegt. Man kann dieſen Samen auch im Herbſt unter die Möhren mit

ausſäen, denn die Pflanzen dauern ſo wie die Möhren über Winters. Das Land hierzu muß nicht mager ſeyn, und vor der Ausſaat gut zugerichtet werden.

Möhren, gelbe Rüben (Daucus Carotta. L.) ſind theils zur Arzney, theils zum wirthſchaftlichen Gebrauch ſehr nützlich. Der gewürzhafte Same iſt blähungtreibend; man bereitet auch daraus das Eau de Veſtale; der ſüße Saft der Wurzeln lindert die Schärfe des Harns, eingekocht dient er im Huſten und angehender Lungenſucht; die rothen Rüben, wie ihr friſcher Saft nüchtern genoſſen, treiben Kindern die Würmer ab; friſch geſtampft legt man ſie auf Brandſchäden, das ausgepreßte über einem ſchwachen Feuer zu Brey gewordene Mark, leiſtet in krebsartigen und andern Geſchwüren Hülfe. In der Oekonomie dienet die Wurzel zu Speiſe, Brod, Syrup und Zukker; zur Maſtung des Viehes, das auch das Kraut liebt; die Blume zur Nahrung für Bienen. Man zählt mehrere Abarten; gemeine gelbe, goldgelbe, weiße, rothe Möhre.

Dieſe ſogenannten Möhren ſind zwar in einigen Ländern bekannt genug, aber in manchen ſind ſie theils gar nicht bekannt, theils ſäet man nur die ſchlechteſte Sorte, und überdieſes werden ſie noch fehlerhaft bearbeitet und genutzet. Z. B. ſo ſäet man in vielen Ländern nur bloß die gelben, die mehrentheils viele Zacken oder lange Schwänze haben, unter die Wintergerſte, oder auch unter den zeitigen Hafer, und wenn das Getreide abgebracht iſt, ſo pflegt man die Stoppeln auszujäten, damit den elenden Rüben Luft und Platz zum Wachsthum zu verſchaffen. Da nun weder dieſe Art Rüben noch deren Erziehungsart Beyfall verdienen, ſo wollen wir hier anzeigen, daß man 1) nur Samen von hochgelben, runddicken, glatten und ganz kurze Schwänze habenden Rüben an-

ſchaffen, ſolchen in ſehr leichtem Lande im Herbſt, in beſſerm Boden aber im Frühlinge ſäen müſſe; wie man denn auch noch Anfangs Junii dergleichen ſäen kann, im Fall man ſein Abſehen nur auf Futterrüben oder auf junge Rüben zum Verſpeiſen gerichtet hat; 2) daß ein mürbes, einen Schuh tief aufgegrabenes, nicht friſchgedüngtes Land, dieſer Frucht am zuträglichſten iſt; 3) daß man auf einen Morgen von 100 Quadratruthen eine Berliner Metze Ausſaat nöthig habe, und dieſer Same friſch ſeyn müſſe; 4) daß eine Berliner Metze Mohrrübenſamen mit ein Zwölftheil weißen Mohn, oder eben ſo viel Anis zu vermiſchen, weil die Rüben unterwärts, Mohn und Anis hingegen über ſich treiben, folglich einander nicht hindern, wohl aber dieſe Obergewächſe den Rüben zum Schutz und Schatten dienen; 5) daß man dieſe Gewächſe den Sommer hindurch, nach den Umſtänden des Ackers und einfallender Witterung, zwey auch wohl drey mal vom Unkraute reinige, auch die zu dickeſtehenden Rüben verziehe, und dieſe entweder zum Verſpeiſen oder zum Viehfutter anwende. Und daß man endlich 6) die Rüben im October aus der Erde nehme, in einen trockenen Keller bringe, und ſolche theils zum Verſpeiſen für das Geſinde, theils zum Füttern des Viehes anwende, oder auch einen Saft oder Syrup daraus bereite, welchen man zu verſchiedenem Gebrauch mit Nutzen anwenden kann.

Wenn man die Möhren frühnüchtern roh ißt, ſo treiben ſie Maden, Spulwürmer und manchmal auch Stückgen von Bandwürmern ab. Bemerkt man es, ſo muß noch einige Tage mit ihrem Gebrauch fortgefahren und endlich laxirt werden.

Der Möhrenſaft, ein in Thüringen allgemein beliebtes Hausmittel, wird auf nachſtehende Art bereitet. Man kocht die gereinigten Wurzeln im Waſſer ſo lange bis ſie

weich ſind, hierauf drückt man den Saft durch ein Tuch, und dieſen kocht man wieder, bis er die Dicke eines Syrups erhält. So zubereitet braucht man ihn ſtatt des Zuckers und Honigs an den Speiſen, läßt ihn auf Brod eſſen, und giebt ihn insbeſondere den Kindern bey Huſten und Schnupfen, wider die Würmer und ſ. w. Den friſchausgepreßten Saft lobt man für Erwachſene bey Steinbeſchwerden, man muß ihn aber alle Morgen zu 8 Löffel voll und Monate lang fortbrauchen.

Noch weit kräftiger ſind die Samen der wilden Möhren. Man nimmt einen Löffel voll ſolcher getrockneten Samen, gießet ½ Nöſel kochend Waſſer darauf, und giebt Kindern 3 bis 4 mal des Tags einige Löffel voll mit etwas Honig. Erwachſene nehmen drey bis vier mal ſo ſtarke Gaben oder in Pulver täglich 3 mal ein Quentgen. Soll dieſes Mittel Nutzen ſchaffen, ſo muß man lange damit fortfahren, und lauwarme Bäder zugleich gebrauchen. Allein wenn wirklich ein Stein im Begrif iſt abzugehen, und ſchmerzhafte Zufälle es verrathen, ſo brauche man den Arzt.

Der Mohn wird, ſobald die Köpfe reif ſind, abgeſchnitten und auf dem Lande, ſtatt der Milch oder Butter, an die Suppen gerieben, zu den Bauernkuchen und andern Speiſen angewendet, Oel daraus gepreßt, und das in denen Apotheken bekannte Opium, aus denen annoch grünen Mohnköpfen bereitet. Wenn der Anis reif wird und wie er alsdenn zu behandeln ſ. Anis.

Ein mit gelben Rüben und Anis beſtellter Morgen von 180 Quadratruthen kann bey guten Jahren, nach Abzug aller Unkoſten auf vierzig Thaler eintragen, da aber vieler Nebel und Regen dieſer Frucht nachtheilig ſind, ſo iſt es um ſo vortheilhafter den Anis mit Carottenſamen

zu vermiſchen, damit wenn der Anis fehlſchlägt, dennoch die Rüben die Koſten erſetzen oder die Mühe bezahlen.

Mörtel, iſt eine Vermiſchung von gelöſchtem Kalk mit einem gewiſſen Theil Sand, womit die Ziegel und andere Steine beym Bauen mit einander verbunden, und die Mauern oder Wände berappt werden.

Möſch, ſ. Bierbrauen und Brantweinbrennen.

Molken, iſt der wäſſerichte Theil der Milch, welcher beym Gerinnen der Milch oder dem Käſemachen übrig bleibt.

Moſt, wird der aus den Weintrauben gepreßte Saft genennet, der nach dem Vergähren den Namen Wein erhält.

Mühle, dieſes iſt eine Maſchine, welche von verſchiedenen Rädern getrieben und durch Waſſer, Wind, oder auch durch Vieh und Menſchen in Bewegung geſetzt, und theils zur Verfertigung des bedürftigen Mehles, theils zu andern im menſchlichen Leben nothwendigen Dingen gebraucht wird. Die Mühlen ſind verſchieden und zu verſchiedenem Gebrauche beſtimmt; denn ſo hat man Getreide- oder Mahlmühlen, Oelmühlen, Stampfmühlen, Schneidemühlen, Schleifmühlen, Walkmühlen, Papiermühlen, Pulvermühlen, Bohrmühlen, Gewürzmühlen ꝛc. Da es nothwendig iſt, daß der Landwirth vom Mühlweſen einige Kenntniſſe habe, ſo ſoll allhier bloß das Nothwendigſte von den Mahl- und Stampfmühlen angeführt werden. — Die Mahlmühlen beſtehen entweder aus Waſſer- Wind- Roß- oder Handmühlen. — Die Handmühlen ſind die kleinſten, und werden mehrentheils nur auf ſolchen Landgütern angelegt und gebraucht, wo man entweder keine eigenen Waſſer- und Windmühlen hat,

oder wo man nach fremden Mühlen ſehr weit fahren muß, oder aber wo ſie an ſolchen Orten liegen, wo die Bäche oder Mühlgräben im Sommer leichte vertrocknen und im Winter einfrieren, mithin ſind dieſelben ſehr nützlich und nothwendig. Sie werden aber auch theils in Feſtungen bey Kriegszeiten, theils in Städten und auf dem Lande von verſchiedenen Perſonen zu Verfertigung verſchiedener Grützarten und Graupen genutzt.

Die Waſſermühlen ſind darin von einander unterſchieden, daß ſie theils ober- theils unterſchlächtig ſind. Bey den Oberſchlächtigen fällt das Waſſer oben auf das Rad, und ſetzt es durch ſeinen Fall oder Druck in Bewegung; bey Unterſchlächtigen hingegen ſtößt das Waſſer unten an die Schaufeln des Waſſerrades, und ſetzt daſſelbe durch ſeinen ſchnellen Fluß in Bewegung. — Zu einem oberſchlächtigen Rade wird nicht ſo viel Waſſer, aber ein hoher Fall deſſelben erfordert; dahingegen eine unterſchlächtige Mühle nur einen mäßigen Fall des Waſſers bedarf, aber ungleich mehr Waſſer nöthig hat, wenn ſie in die gehörige Bewegung geſetzt werden ſoll. — Die unterſchlächtigen Mühlen unterſcheiden ſich aber wiederum in Staber, Strauben und Panſterwerke, deren Unterſchied darin beſtehet, daß bey beyden erſtern, die Waſſerräder beſtändig oder unverändert liegen bleiben, und bloß durch ihre Struktur von einander unterſchieden ſind. Bey den letztern hingegen ſind die Waſſerräder ſo gemacht, daß ſie hoch und niedrig geſtellt, mithin nach der Menge des ſteigenden und fallenden Waſſers gerichtet werden können.

Das vorzüglichſte was bey einer ſolchen Waſſermühle zu betrachten iſt, beſtehet in folgendem: der Mahl- Eich- oder Sicherpfahl, welcher die wahre Höhe des Waſſerſtandes anzeigt; der Fach- oder Grundbaum, welcher un-

mittelbar vor den Gerinnen der Mühle liegt; das Grießwerk mit Grießſäulen, Docken und Spannrähmen; die Schützen oder Schutzbreter; die Leerwände; das wüſte Gerinne, wodurch das überflüßige Waſſer abgeleitet wird; das Waſſer- oder Mahlgerinne, worin die Mahl- oder Waſſerräder hängen; das Waſſerrad mit ſeinen Armen und Schaufeln, davon die Welle, die Scheiben, das Stirnrad; die Dreh- oder Drillinge; das Kammrad; das Getriebe, worin die Scheiben und Stäbe oder Triebe ſtecken; das Mühleiſen in der Pfanne; der Backs; der Bodenſtein, in welchem die eiſerne Haube; der Läufer oder oberſte Mühlſtein; der Rührnagel; der Schuh; der Rump oder Rumpf, worein das Getreide geſchüttet wird und aus demſelben auf den Bodenſtein läuft, auf welchem es von dem ſich umdrehenden Läufer zerrieben und klein gemahlen wird; die Rumpfleiter; der Lauf oder Zarg worin die Mühlſteine umlaufen; der Beutelkaſten, worin vermittelſt des Beutels das Mehl von den Kleien abgeſondert wird; das Schiebebret; das Beuteltuch; die Krücke; der Mehlkaſten; die Schrotkaſten; die Daumen; die Anſchlagwelle; die Klobenſäule; die Radſcheere; die Beutelwelle mit den zwey Armen; der Steg; die Tragbank; die Hohldocke; die Hebeſchiene, daran oben der Arm; die Laune; die Keile; das Ziehwerk; die Ziehſcheiben; das Getriebe; das Ziehſtirnrad; die Panſterketten; die Weife oder Gatter; die Scheiben, die Stammſcheere; die Zapfenlager; die Rückſcheere; der Rückbaum; die Stelze; der Ziehboden; der Mehlboden und der Staubboden — dieſes iſt das hauptſächlichſte von der Struktur einer Waſſermühle; wem aber dieſe Kunſtwörter nicht verſtändlich genug ſind, der muß dieſe Dinge bey einer Mühle ſelbſt in Augenſchein nehmen und ſich nähere Erklärung darüber geben laſſen, weil eine genauere Erklärung hier zu weitläuftig ſeyn würde. — Was den

Grundbau der Mühle anbelangt, ſo dient hierbey folgende Erklärung:

Das ſogenannte Grundwerk iſt, das vor einer Mühle querüber gelegte Waſſergebäude. Seine weſentliche Gebäude ſind: das Grießwerk, das Mahl- und Wuſtergerinne. Der Heerd iſt der obere Theil des Grundwerkes, für welches ſtarke Pfähle in einer Linie doppelt eingerammet und oben mit Zapfen verſehen werden. Hierauf kommt der Fachbaum zu liegen. Er wird gemeiniglich einen Zoll höher gelegt, als der Mahlpfahl (marqueur), welcher wie gedacht beſtimmt iſt, die Höhe zu bezeichnen, wie weit man das Waſſer halten oder ſtauen kann. Die Müller nennen dieſe höhere Lage den Zehrzoll, weil ſie dafür halten, daß durch die Länge der Zeit das Waſſer den Fachbaum wohl einen Zoll abzehren könne, welches aber nicht geſchiehet, weil das Holz bekanntermaßen im Waſſer eher quillt, als daß es eintrocknen und abnehmen ſollte. Zwiſchen den Pfählen, auf welchen der Fachbaum ruhet, werden vier andere Pfähle eingerammt, worauf die Fachſtöcke eingezapft werden. Nun kommen die Heerdſchwellen, vor welche man geſpundete Heerdpfähle in das Ufer hineinſchlägt, um die Erde zu befeſtigen. — Auf den Fachbaum kommt das Grießwerk. Die Grießſäulen ſind oben mit Spannrähmen bedeckt, und unten mit Falzen verſehen, worein die Schutzbreter geſetzt werden. Vor die äußerſte Grießſäulen ſchlägt man zu jeder Seite des Ufers Pfähle ein, über welche die Plattſtöcke geleget, und die Grießſäulen eingezapfet werden; dieſe machen die ſogenannten Leerwände aus. — Der Untertheil des Grundwerks wird das Gerinne genennet, welches nach der Verſchiedenheit der Mühlen, bald Staber-, bald Strauber- bald Panſtergerinne heißt. Hierzu gehören die Bodenſchwellen, die ſich in die Kreuz- und Kopfſchwellen unter-

ſcheiden. — Bey den oberſchlächtigen Mühlen kommen wenig fremde Benennungen vor, die der Anmerkung werth wären, außer daß man daſelbſt den Fachbaum, den Querbalken nennt, worauf das Gerinne und Waſſerbette geſetzet wird, wie denn auch zuweilen von Vorgelegen die Rede iſt. Ein Vorgelege aber heißt: wenn man an die Welle des Waſſerrades ein Sternrad befeſtiget, welches in den letzten Dreiling, woran der Stein iſt, eingreift, und den Stein in geſchwinde Bewegung ſetzet.

Die Windmühlen werden gewöhnlich in Block- und Holländiſche Mühlen eingetheilet, und auf ſolche Anhöhen geſetzt, wo ſie die Hauptwinde haben, und dadurch in Bewegung gebracht werden. — Eine Holländiſche Windmühle kommt mehr als noch einmal ſo hoch zu ſtehen als unſere Deutſchen Windmühlen; allein ſie haben auch den Vorzug, daß ſie durch den geringſten Wind in Gang gebracht werden, mithin nützlicher ſind als eine Blockmühle. An Orten, wo es an Waſſer- und Windmühlen fehlt, oder wo dieſe weit entlegen ſind, da kann man ſich mit einer Roßmühle, das iſt mit einer ſolchen, die entweder durch ein paar Pferde oder auch durch ein paar Ochſen getrieben wird, behelfen. — Handmühlen ſchicken ſich am beſten für eine einzelne Familie, die von allen Mühlen zu weit entfernt iſt.

Die Waſſermühlen ſind allezeit die ſicherſten und vortheilhafteſten; weil man bey dieſen, wenn ſie gut gebaut ſind, und das Waſſer nicht mangelt, immer ſichere Rechnung auf das Mahlwerk machen kann, mithin können auch zu allen Zeiten eine gewiſſe Anzahl Mahlgäſte gefördert werden, welches bey Windmühlen nicht ſtatt finden kann, da dieſe ſtets von gutem oder genugſamen Winde abhängen, und gar oft in der nöthigſten Zeit feyern müſ-

ſen. — Die Waſſermühlen haben aber auch ihr Unbequemes; denn ihr Bau iſt koſtbar, und die Einſchließung des Waſſers iſt gar oftmals vielen Schwierigkeiten ausgeſetzt, welche bald dem Eigenthümer ſelbſt, bald den Nachbarn ſchädlich werden können; denn bisweilen werden dadurch ganze Strecken Wieſewachs verdorben und unter Waſſer geſetzt, mithin hat man vorhero, ehe man ſich zu einem Mühlenbaue entſchließt, alle Umſtände genau in Betrachtung zu ziehen.

Wer eine Waſſermühle erbauen oder anlegen will, der muß allerdings das Recht hierzu haben: man muß vorher wohl unterſuchen ob genugſames Waſſer zu allen Zeiten vorhanden ſey, und ob ſich das Waſſer zu einer Unter- oder Oberſchlächtigen Mühle ſchicke; ferner: ob man genugſame Mahlgäſte entweder gezwungene oder freywillige erhalten könne? wie viel dieſe Mahlgäſte im Durchſchnitte jährlich eintragen können? ob man den Nachbarn durch den Mühlenbau keinen Schaden zufügen könne? wie viel die Mühle zu bauen koſte einen richtigen Anſchlag machen, auch was dieſelbe zu unterhalten koſte? und dieſes gegen die Einnahme ſo genau als möglich berechnen. — Unter gezwungene oder zwangpflichtige Mahlgäſte kann der Eigenthümer ſeine Unterthanen rechnen, wenn anders nicht die Gerechtſame dieſes verbieten; oder aber andere, welche auf ein oder die andere Art verbindlich ſind in einer ſolchen Mühle zu mahlen. — Unter die freywilligen Mahlgäſte gehören alle diejenigen, welche keinem beſondern Mühlenzwange unterworfen ſind, oder die von ihren Mühlen bey gewiſſen Jahreszeiten nicht gefördert oder mit dem nöthigen Mahlwerke verſehen werden können.

Mühlenordnung, iſt eine obrigkeitliche Verordnung, wie ſich ſowohl die Mühlbeſitzer als Müller bey

dem Mühlen- und Waſſerbau, und die Müller überhaupt bey dem Mühlweſen zu verhalten haben. — Hier folgt ein Auszug der wichtigſten Punkte aus der Churfürſtl. Sächſiſchen Mühlenordnung, woſelbſt es folgendermaßen lautet: — Es ſoll kein Müller, Mühlherr, noch niemands von ihretwegen den Mahl- noch Wehrpfahl ausziehen, verrücken, noch einigen Falſch daran üben oder gebrauchen, welcher aber deſſen durch die geſchwornen Müller, oder ſonſten mit Beſtand überkommen und überwieſen, der ſoll der Obrigkeit des Orts mit fünfhundert Gülden ohnnachläſſiger Pön und Strafe verfallen ſeyn, und des Mühlhandwerks entſetzet werden. Auch ſoll kein Müller oder Mühlherr des die Mühle eigen iſt, einen neuen Fachbaum legen ohne Beyſeyn und Zuthun der geſchwornen Müller und ſeiner Nachbarn, ſo zunächſt über und unter ihm Mühlen haben, und ſoll alsdenn ſolchem neuen Fachbaum über dem Mahlpfahl mehr nicht denn ein einiger Zoll zugegeben werden, bey fünfhundert Gülden unnachläſſiger Pön und Strafe, dem Landesfürſten zu erlegen. — Würde auch ein Müller durch die Geſchwornen überfündig, daß er den gelegten neuen Fachbaum auf den Haken mit Keilen oder andern verfälſcht und über den Mahlpfahl erhöhet, der ſoll dreyhundert Gülden Strafe der Obrigkeit verwirket haben, und des Handwerks verwieſen ſeyn. — Wenn auch in Legung eines neuen Fachbaums die Haken um viel oder wenig zu niedrig gemacht, ſo ſollen ſolche Haken nicht mit Leiſten oder Bretern unter dem Fachbaum erhöhet, ſondern neue Haken mit rechter Höhe ganz ohne allen Falſch gemacht, und darauf der Fachbaum ohne einige Unterlage durch die Geſchwornen, in Beyſeyn beyder nächſtangeſeſſener Müller bey jetzt berührten dreyhundert Gülden Strafe und Verweiſung des Mühlhandwerks rechtfertig geleget werden. Und da ein Müller durch die Geſchwornen, oder ſonſten glaubhaftig

überfunden, daß er auf den Fachbaum Leiſten, oder dergleichen etwas anders aufgeheftet, der ſoll gleichergeſtalt in dreyhundert Gülden Strafe verfallen, und des Handwerks gänzlich verluſtig und entſetzet ſeyn.

Begäbe ſich auch, daß ein Fachbaum geſunken wäre, der ſoll ohne Beyſeyn, Erkenntniß und Zuthun des Amts, darunter die Mühle gelegen, und der geſchwornen Müller, bey Vermeidung jetzt berührter Strafe, nicht wiederum erhöhet, noch einiger Geſtalt verändert werden. Würde jemands die Brete aus dem Gerinne über den Fachbaum vorgehen laſſen, und damit denſelben erhöhen, der ſoll zum Erſten, da er deſſen durch die Geſchwornen oder ſonſten überfunden, der Obrigkeit, darunter die Mühle gelegen, einhundert Gülden unnachläſſiger Pön und Strafe verfallen ſeyn; da er aber zum Andernmal auf ſolcher That und Falſch begriffen, ſoll er alſodenn zweyhundert Gülden Strafe unnachläſſig erlegen, und auf dem Handwerke weiter nicht gelitten werden. — Welcher Müller das Wehr höher halten würde, denn der Mahlpfahl ausweiſet, und nachdem es neu beleget, mit Sande beführet, und einmal das Waſſer darüber gegangen iſt, derſelbige ſoll, um ſo viel Zolle es höher von den Geſchwornen in Beſichtigung befunden, ſo viel neue Schock zur Strafe verfallen ſeyn; desgleichen ſoll es mit den erhöheten Schutzbretern auch gehalten werden. — Es ſoll auch einem jeden Müller unverhinderlich nachgelaſſen ſeyn und frey ſtehen, wenn er einigen Mangel ſpühret, ſeines nächſten Nachbars Mühlen über und unter ihm, ungeachtet, wem die Gerichte zuſtehen, zu beſichtigen, und da er einigen Mangel findet, ſoll er bey ſeinen Eidespflichten alſobald den Geſchwornen davon Bericht thun, darauf denn dieſe vermittelſt ihrer darauf geleiſteten Eide, ſolche Ge-

brechen beſichtigen ſollen und da ſie in einem oder mehr Artikeln verbrochen, und deſſelben alſo überfunden, ſollen ſie zu oberzählten Strafen durch die Obrigkeit angehalten, und darneben durch dieſelbigen Verbrecher den Geſchwornen jederzeit ihrer Gebühr unabbrüchig für voll entrichtet werden.

Die Schutzbreter auf der Saale und Unſtrut ſollen nicht höher denn anderthalb Ellen, und auf der Elſter, Pleiße und Luppe nicht über fünf Viertel einer Ellen, bey obbemeldeter Strafe gehalten, und ein jedes mit zweyen Steuren gemacht werden, daß man dieſelben in auflaufenden Waſſern gewinnen und aufziehen könne. — Zudem ſoll kein Müller in kleinen und mittelmäßigen Waſſern vor dem Gerinne, ſo auf die Rade und durchs wüſte Gerinne gehet, mehr denn zwey Schutzbreter bey willkührlicher Strafe der Obrigkeit, oder des Amts vorzuſetzen haben; würden aber die Waſſer ſehr groß ſeyn, daß ſie ohne Auſſetzung des dritten Schutzbrets nicht mahlen könnten, ſoll ihnen in derſelben Noth, damit das Mahlwerk nicht gehindert werde, ſolches aufzuſetzen frei ſtehen. Welcher Müller nicht zu mahlen hat, der ſoll zu jederzeit auf der Elſter, Pleiße und Luppe zwey Schutzbreter, auf der Saale und Unſtrut aber vier Schutzbreter öffen ſtehen haben, und wo nicht wüſte Gerinne ſeyn, ſollen die Schleußen aufgezogen und vier Schutzbreter gezogen werden, und ſo er dawider befunden, es geſchehe zu Tage oder Nacht, und deſſen von ſeinem nächſten Nachbar über oder unter ihm mit zweyen Männern überzeuget werden möchte, der ſoll der Obrigkeit oder Amt, darunter er geſeſſen, vier neue Schock zur Strafe, und dem Müller, der ihm ſolches überweiſet, zwey neue Schock zu geben ſchuldig ſeyn, damit alſo keiner dem andern zu Verdruß das Waſſer muthwillig aufhalte.

In groſſen oder hochwachſenden Waſſern, und bevorab in Sommerwaſſern ſoll kein Müller einigen Strom-Korb einlegen, viel weniger auf die Stromkörbe Schutzbreter aufſetzen, oder Dielen aufwerfen, und dadurch das Waſſer in die Wieſen und Hölzer aufſchwellen, auf welches alles denn auch eines jeden Müllers Obrigkeit, und die anſtoßenden Benachbarten gute Achtung geben ſollen. — Welcher aber darüber muthwillig und ungehorſam befunden, der ſoll in dreyßig Gülden unnachläſſiger Strafe verfallen ſeyn. — Die Stromkörbe aber unter dem wüſten Gerinne ſollen hiermit zugelaſſen und nicht gemeinet ſeyn. — Wenn ſich auch groſſe Waſſerfluthen begeben, es ſey im Winter oder Sommer, ſoll ein jeder Müller die wüſten Gerinne oder Schleußen, ſowohl die Fiſchereyen gänzlich aufziehen und bey Strafe dreyßig Gülden kein Schutzbret darinnen vorſtehen laſſen. — Wenn ein Müller oder Mühlherr einen Grundbau an ſeiner Mühle machen muß, und das Waſſer in andere Wege nicht abſchlagen kann, auf den Fall ſoll der Müller über und unter ihm geſeſſen, vier Wochen lang mit dem Mahlen, alten Herkommen und Gebrauche nach, innen zu halten ſchuldig ſeyn; doch ſoll der Müller, der das Waſſer abſchlagen muß, ſolches ſowohl ſeinen Benachbarten, als auch, wenn der Mühlgraben mit der Fiſcherey nicht ſein eigen, dem Amtsfiſcher oder Eigenthumsherrn der Fiſcherey, bey Strafe zwey neuer Schock anmelden, damit ſich einer oder der andere zu ſeiner Nothdurft darnach richten könne. Es ſoll auch denen Müllern, welche bishero ihre Mühlgräben zu erweitern die Dämme höher aufzuführen, ſie gleichſam zu Schutzteichen zu machen, und Waſſer darinnen aufzuhalten, und zum Mahlen zu ſammlen, alſo, daß immittelſt die Bäche austrocknen, und die darinnen vorhandenen Fiſche verderben müſſen, ſich unterſtanden, ſolches bey vier neuen Schock Strafe hiermit ernſtlich ver-

boten ſeyn. — Weil auch die Fiſcher in die Ströme pflegen Fache zu ſchlagen, und von Alters hergebracht, dieſelben auf den Tag Johannis Baptiſtä hinwieder auszuheben, ſo ſollen demnach die Müller alle ſämmtlich und ein jeder inſonderheit ſchuldig und verpflichtet ſeyn, darauf gute Achtung zu geben; und welcher Fiſcher auf beſtimmten Tag Johannis Baptiſtä ſolch Fach nicht aufhebet, der ſoll dem Amte, darunter er geſeſſen, zwey neue Schock Strafe verfallen ſeyn.

Die Läufer in einer jeden Mühle ſollen weiter nicht denn zweyer Zoll weit vom Steine gehalten, unten und oben eine Weite und nicht ungleich ſeyn, bey dreyßig Gülden Strafe. — So oft auch ein Stein behauen, ſoll der Müller ſchuldig ſeyn, denſelben Anfangs mit Steinmehl, oder ſonſten wie gebräuchlich und hergebracht zu beſchütten, und ehe ſolches geſchehen, ſonſten kein Getreide zu nachtheiligem Schaden der Mühlgäſte darauf mahlen. — Es ſoll kein Müller dem andern ſeine Mahl- oder Mühlgäſte abſpenſtig machen, noch einerley Weiſe abpracticiren, bey Strafe zehen Gülden, ſo oft jemand brüchig hierinnen befunden. — Die Mühlgäſte ſollen das Getreide an rechten unverfälſchten landüblichen und bräuchlichen Kornmaas in die Mühle bringen, und ſoll ihnen hierin bey willkührlicher Strafe der Obrigkeit oder des Amts keine Uebervortheilung noch Betrug zu ſuchen verſtattet werden. — Die Metzen in denen Mühlen ſollen den ſechszehnden Theil des Scheffels, wie es jedes Orts gebräuchlich iſt, groß ſeyn, auch von den Gerichtsherrn mit Gemerken gebrannt und gezeichnet werden, wie es vor Alters verordnet und hergebracht, bey Vermeidung funfzig Rheiniſcher Gülden unnachläſſiger Pön und Strafe, die der Müller beym Gerichtsherrn verfallen ſeyn ſoll. — Ein jeder Müller ſoll ſchuldig ſeyn ſeine Mühlgäſte nach

rechter Ordnung, wie die zu mahlen bringen und in die Mühle kommen, mit dem Mahlen zu befördern, und keinen um Gelöbniß oder Gunſt willen dem andern vorzuziehen; es geſchehe denn mit des Mühlgaſtes, welchen die Ordnung des Mahlens betroffen, guten Willen und Nachlaſſung. —

Nachdem bishero denen Mühlmeiſtern von den muthwilligen umlaufenden Mühlknappen, die keinem Meiſter um einen gebührlichen und ziemlichen Lohn dienen wollen, viel Verdruß, Beſchwerung und Unkoſten zugezogen worden, ſo ſoll hinführo kein Wandersgeſell bey einem Mühlmeiſter unbegrüßet und wider deſſen Willen zur Herberge einkehren, und da ihm gleich der Mühlmeiſter Herberge vergönnet, des Orts über eine Nacht nicht verharren, es gebe denn ihm der Meiſter Arbeit. — Ein jeder Geſell ſo ſich um Dienſte bewirbet, ſoll ſchuldig ſeyn von ſeinem Meiſter, welchem er am neulichſten gedienet, glaubwürdigen Schein, daß er mit Glimpf, guten Wiſſen und Willen von demſelben abgeſchieden, vorzulegen; dargegen ſollen aber auch die Meiſter, wenn ſie keine erhebliche Urſachen haben, den ehrlichen und getreuen Geſellen ſolchen Schein ohne Entgeld mitzutheilen, verpflichtet ſeyn. — Würde aber ein Geſell, welcher ſich zu einem Meiſter auf gewiſſe Zeit verſprochen, ohne erhebliche Urſachen aus dem Dienſte gehen, der ſoll in einem halben Jahre keinem andern dienen, ſondern Dienſtlos bleiben, würde er aber von einem andern Meiſter, jetzo gedachten Puncten zuwider, in Arbeit und in ſeinen Dienſt aufgenommen werden, derſelbige Meiſter ſoll um zehn Gülden geſtrafet werden. — Es ſoll kein Geſell ohne ſeines Meiſters Vorbewuſt und Erlaubniß über Nacht aus der Mühle bleiben, bey Strafe zehen Groſchen. — Würde auch einiger Geſell um Geſchenke, oder ſeines eigenen Nutzens willen, den

Leuten ungemetzt mahlen, oder in andere Wege untreulich handeln, und ſolches über ihm ausgeführet werden, der oder dieſelben ſollen nicht allein untüchtig ſeyn, in- noch auſſerhalb Landes auf dem Handwerke nicht gelitten, und von den wandernden Geſellen, wo ſie die antreffen, aufgetrieben, ſondern auch nach Gelegenheit der Verbrechung und derſelbigen Wichtigkeit, am Leibe, nach Verordnung der Rechte, geſtrafet werden. — Es ſoll auch ein jeder Geſell an ſeinem ordentlichen Lohn ſich genügen laſſen, und da es ihm gleich angeboten, von niemanden kein Gelöbniß oder Geſchenk nehmen, und einen allererſt ankommenden Mahlgaſt dem Andern der zuvor allbereit in der Mühle geweſen, vorziehen, vielweniger die Leute vor ſich mit ſonderlichem Trankgelde und dergleichen, beſchweren, und ſie alſo dem Mühlmeiſter abwendig machen, und Urſache geben, daß ſich die Mühlgäſte des Mahlens anderswo erholen; welcher aber hierinnen in einem oder dem andern brüchig befunden, der ſoll, ſo oft es geſchehen, der Obrigkeit des Orts in ihre willkührliche Gefängniß- oder Geldſtrafe gefallen ſeyn ꝛc.

Mühlſteine, heißen die Steine, welche in den Mühlen gebraucht werden, um das Getreide zu zermalmen. —

Müntze (Mentha), Pfeffermünze (Mentha piperita), Krauſemünze (Mentha criſpa), Waſſermünze (Mentha aquatica), Akkarmünze (Mentha arvenſis). Alle dieſe Arten wachſen theils bey uns wild, theils in Gärten, und ſind von ſtarken gewürzhaften Geruch und ſcharfen bitterlichen Geſchmack, der bey der erſten am ſtärkſten, bey der letzten am ſchwächſten iſt, und ſind wenig in ihren Kräften verſchieden; ſie iſt Windtreibend, Magen- und Nervenſtärkend. Das Kraut wird auch zu Bädern gebraucht.

Mutterkraut gemeines (Matricaria Parthenium), iſt von ſtarkem Geruch und bitterm Geſchmack, auflöſend, Magenſtärkend, Wurm- und Windtreibend, Krampfſtillend; äußerlich wird es zu Mutterbädern und Klyſtieren gebraucht. Dem Viehe dient es zur Verdauung. Bienen, Fliegen und Mücken fliehen dieſes Gewächſe. —

Ende des erſten Bandes.